SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°164 • NOVEMBRE 2008 • 4,80 €



64 PETITS PLATS DE SAISON

Sucré ou salé
Le meilleur du raisin

La crème anglaise INRATABLE

MON PLAT PRÉFÉRÉ LE COUSCOUS

La châtaigne
On en est tous fous !

LA CUISINE À TOUTE VAPEUR

salon SAVEURS DES PLAISIRS gourmands
LES CADEAUX GOURMANDS, L'ART DE LA CUISINE, LES VINS ET LES CHAMPAGNES, LE TOURISME...

Invitation
2 ENTRÉES OFFERTES DANS CE NUMÉRO



Arménie
UNE TERRE PROMISE SOUS INFLUENCES



Le Lot
UNE PERLE À VISITER SANS TARDER

Editions Hubert Burda
T 05377 - 164 - F: 4,80 € - RD


– Ce soir, il y a un goût neuf à l'apéritif.
– Leffe 9°, une bière blonde au caractère prononcé.
– Et neuf siècles de savoir-faire.
Leffe 9°
Leffe 9°
Abbaye de Leffe
Leffe, moment de saveur.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

p. 47



p. 113



p. 60



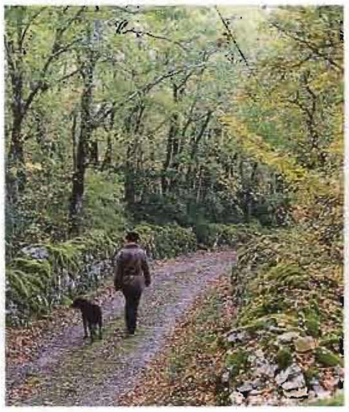
Sommaire

SAVEURS N°164 - *Novembre 2008*

AMUSE-BOUCHES

CUISINER

RECEVOIR



p. 92



p. 101



p. 62



p. 86

VOYAGER

GARNITURES

Ce numéro comporte un encart Gaggenau (p. 19), un encart Grand Marnier (p. 35), et un encart jeté Unadev pour les abonnés.

Cuisines et tendances

Pages réalisées par Florence Falkehed, Marine Labrune, Emma Zrour et Anne Éveillard.



2/3 des Français laissent un pourboire d'une valeur moyenne de 1,50 euros.
Sondage Tripadivsor.

Photos DR.

1/ Apprenti-cuisinier
Pour inciter vos enfants à mettre la main à la pâte, rien de tel que ce kit pâtisserie adapté à leur taille et à leurs envies. *Le kit (1 tablier, 1 moule en silicone, 2 emporte-pièce, 1 cuillère en bois, 1 rouleau et 3 recettes). Guy Degrenne. 39 €.*

2/ Glou glou glou
Le berlingot de smoothie va faire des jaloux à la sortie de l'école ! Des fruits plus pressés, donc un nectar moins épais, et le tour est joué : nos petites têtes blondes auront leur quota de fruits pour la journée ! *Pack de 4 berlingots, fraises-framboises ou pêches-fruits de la passion, Innocent. 3,95 €. En GMS, au rayon frais.*

3/ Poétique
Pour aller avec la saison, voici une vaisselle en porcelaine très nature, avec feuillage gris, motifs papillons et escargots argentés qui envahissent la table. *Assiette plate, Lafayette Maison. 8,90 €.*

4/ Itinérant
Handpresso Wild est la première cafetière nomade. Légère, elle fonctionne sans électricité (juste à la force du poignet !) et vous permet de déguster votre espresso n'importe où. *22 x 10 x 7 cm. Pression 16 bars, réservoir d'eau 50 ml, Handpresso. 99 €.*

5/ Révolution lactée
Cela faisait longtemps qu'on n'avait pas fait aussi innovant du côté des boissons. Celle-ci est lactée, parfumée aux fruits, mais surtout pétillante. Aussi étonnante que rafraîchissante et séduisante. *Dizzy agrumes ou fruits exotiques, Yoplait. 1,39 € la bouteille de 25 cl. En GMS, au rayon frais.*

6/ Si tendre
Dire que ce cœur de saumon fumé est tendre relève presque de l'euphémisme, tellement il est fondant ! Prédécoupé en tranches épaisses, on le sert sur des piques à l'apéro, dans une salade ou tout simplement comme ça, rien que pour le plaisir ! *Cœur de saumon fumé, Auchan. 5,90 € les 150 g. Au rayon frais.*

7/ Pour tous les goûts
Dans la famille chocolat à pâtisser, on connaissait déjà les versions chocolat noir, noir corsé et au lait. Voici à présent deux nouveaux venus, chocolat blanc et noir. Y'a du dessert au chocolat dans l'air... *Chocolat à pâtisser lait, blanc ou noir aux éclats de noisettes, Nestlé. De 1,91 € à 2,10 €. En GMS.*

8/ Réfrigérant
Pour que vos produits soient toujours à la bonne température, voici un thermomètre adapté aux réfrigérateurs et congélateurs. À poser ou fixer, c'est le gardien indispensable de vos aliments. *En acier inoxydable. Longueur 11 cm. Rösle. 24,90 €.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 128

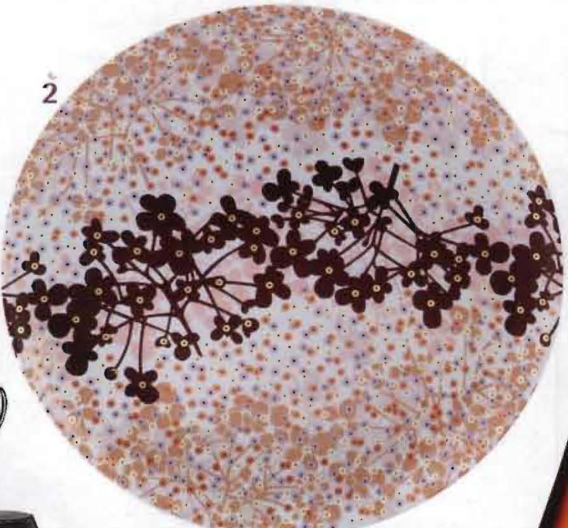

Certaines saveurs ne s'oublient jamais.
UNE COLLECTION UNIQUE DÉDIÉE À L'ART CULINAIRE.
Fours multifonctions, fours vapeur, tables de cuisson, tiroirs chauffants, machines à café… Miele explore l'infini des possibles.
Design sobre et raffiné, matériaux nobles et innovations technologiques célèbrent saveurs et tendances.
A tous les passionnés de cuisine et à tous les gourmets, Miele dédie sa nouvelle collection d'encastrables 5000.
Galerie Miele Paris – 55 Boulevard Malesherbes – 75008 Paris – www.miele.fr
Service consommateurs N° audiotel 0892 68 52 20 (0,34 € TTC/min)
Miele
IMMER BESSER*
* toujours mieux
©gency – Photos non contractuelles – Sous réserve de modifications

Cuisines et tendances

1



2



3

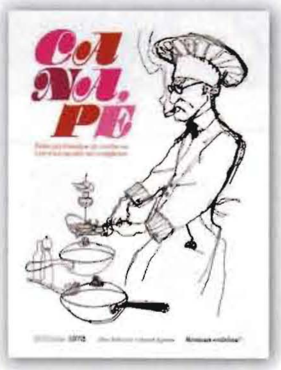


4



Photos DR.

6



5





8

7



380 m², un espace dégustation-vente et surtout plus de 200 références de vins : à l'Annexe Richard, les particuliers peuvent venir s'approvisionner en vins de propriété comme les professionnels.

1/ Anti-gâchis

Avant, si on souhaitait boire un café au lait, il fallait la capsule correspondante. Plus besoin avec la Senseo, vous remplissez le réservoir avec votre brique de lait habituel. Senseo, *Philips. 159,90 €.*

2/ Un point c'est tout !

La tendance de cette saison sera pointilliste ! Avec cette ligne d'assiettes tout en délicatesse, d'inspiration rétro et féminine. *Trésor poudré, Geneviève Lethu. L'assiette plate 12,90 €.*

3/ Rouge framboise

La petite dernière de la famille a été baptisée Leffe Ruby. Et pour cause ! Sa jolie robe rouge laisse déjà entrevoir les notes de framboise et de fruits rouges qui se développent une fois en bouche. Parfaite à l'apéritif, elle accepte volontiers les mariages avec des amuse-bouches sucrés-salés. *Leffe, 4,32 € le pack de 6 bouteilles de 25 cl. En GMS.*

4/ À vos souhaits...

Épice à part entière, le poivre n'est jamais le même selon sa variété et sa provenance. Hédiard nous le rappelle en proposant ces poivres rares, à saupoudrer avec délectation sur les plats. *Poivre sauvage Voansty de Madagascar, Poivre blanc du Cameroun, Poivre de Selim, Poivre Long. Hédiard. De 7,50 à 8 € selon le poivre.*

5/ Des pâtes, oui mais...

Ce ne sont que des spaghetti me direz-vous, oui mais carrés ! Ces pâtes étaient initialement élaborées avec un ustensile à cordes, qui leur a donné le nom de pâtes *alla chittara* (à la guitare). Elles ont l'épaisseur et la rugosité qui leur permet "d'accrocher" parfaitement les sauces. *Spaghetti alla chitarra, La Collezione, Barilla. 1,42 € le paquet de 500 g. En GMS.*

6/ Délires sur canapé

Après *Hot Dog*, roman-cuisine déjanté qui n'hésitait pas à vous servir de la mousse de poissons rouges (rougets), Élise Milicevic récidive dans l'impertinence gourmande avec *Canapé.* Tout l'art de passer ses angoisses à la casserole et ses complexes à la moulinette. On y croise un psy et ses patients et des recettes-remèdes qui leur sont associées. Gâteau au pavot prescrit pour l'insomniaque, tuiles irresponsables (au piment) pour le neurasthénique... On lit, on rit, on salive... *Canapé, d'Élise Milicevic, Éditions 1973. 20 €.*

7/ T'as de beaux yeux

Christophe Adam, le chef pâtissier de Fauchon, a encore sévi. Cette fois, c'est Mona Lisa qui prend la pause sur son éclair chocolat-amande. Et pour Noël, sachez déjà que l'éclair en éblouira plus d'une. À suivre... *Éclair Mona Lisa, Fauchon. 8 € pièce.*

8/ Z'avez vu ces plaquettes ?

Sous ces emballages rétro-rigolo, se cache un chocolat noir ou au lait d'excellente qualité. Version grande tablette ou petite barre à glisser dans le pain au lait du goûter. *Sophie M. Tablette de chocolat noir ou chocolat au lait (100 g) : 3,90 €. 7 petites tablettes de chocolat noir et chocolat au lait (70 g l'ensemble) : 6,50 €. En vente notamment à la Grande Épicerie de Paris et au Lafayette Gourmet.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARNET D'ADRESSES PAGE 128


WÜSTHOF
SOLINGEN GERMANY
CLASSIC IKON
X50CrMoV15
4596/20cm


1



2



3


4


5



6

60 ans pour Guy Degrenne.
À cette occasion, une collection de 6 assiettes à dessert Robert le Héros est éditée en série limitée.


7



8



9



10

Photos DR.

1/ Culbuto

On pourrait le prendre pour un hochet. C'est en fait un ingénieux gadget pour nettoyer les carafes. Il suffit de remplir d'eau chaude le fond de la carafe, puis de verser ces petites billes d'Inox et d'effectuer un léger mouvement de rotation. Par frottement, les billes débarrassent les parois des dépôts calcaires et tanniques. Bilbo, *Peugeot. 10 €.*

2/ L'homme qui en mangeait trop...

Alfred Hitchcock n'était pas gros pour rien ! Ce fils d'épicier adorait manger. La gastronomie avait même sa place dans chacun de ses films. Ce qui a donné l'idée à Anne Martinetti et François Rivière de réunir 80 recettes extraites des longs métrages du maître du suspense. Dans leur livre, on sait donc tout de la truite saumonée de *La mort aux trousses*, des croquettes de crabe des *Oiseaux* ou de la verrine aux fruits d'été de *La Main au collet*. Le palais en frémit déjà... *La sauce était presque parfaite, Éditions des Cahiers du cinéma. 172 pages. 29,90 €.*

3/ Fait maison

Et si vous faisiez vous-même vos yaourts ? Très simple d'utilisation, cette yaourtière possède un écran électronique, qui surveille tout pour vous. *Lagrange. 52 €.*

4/ Automnale

Un arbre et des oiseaux au charme naïf décorent ces sets de table en coton biologique. *35 x 50 cm. Botanic. 5,90 € la pièce.*

5/ 5 en 1

Pour éviter les mariages de saveurs malheureux, cette habile planche à découper endosse un revêtement de couleur différente selon la catégorie de l'ingrédient. Rouge pour la viande, bleu pour le fromage, jaune pour la volaille, vert pour les légumes et bleu pour le poisson. *30 x 24 cm (117 €), 32,5 x 63 cm (114 €), 40 x 60 cm (176 €). Chefboard, Bacchus Concept.*

6/ Valeurs sûres

Traou Mad signifie "bonnes choses" en breton. Sans être bilingue, on aurait pu s'en douter, vu que cela fait presque 90 ans que la marque nous régale de ces galettes fines ou épaisses ! *Biscuits Traou Mad, 7,25 € la boîte de 400 g. En GMS.*

7/ Au pays du soleil levant

L'Asie revient sur le devant de la scène du design avec ces belles assiettes en céramique sur lesquelles un oiseau vient picorer. *Plate Playte, création de Ho Chung-Tang pour Taïwan Design. De 90 à 200 €.*

8/ Mister President

Soirée présidentielle oblige, le 4 novembre, voici de quoi fêter la victoire de votre candidat préféré ou bien de vous consoler de sa défaite... *Bouteille Pop collector USA, 13 € la bouteille de 24 cl. En vente aux Galeries Lafayette et Drugstore Publicis.*

9/ Coffret gourmand

Avis aux amateurs : ce coffret renferme 3 confitures éphémères à tartiner d'urgence... *Coffret Bonne Maman contenant 3 pots de 137 g (abricots-amandes, figues-cannelle, fraises-menthe). 4,50 €. En GMS.*

10/ Cueillette

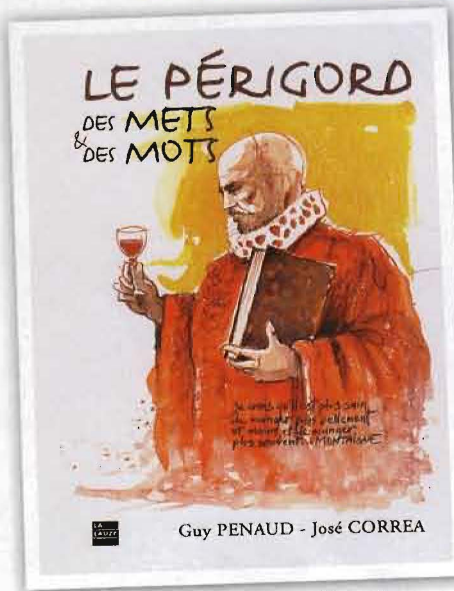
Aussi fiable et indispensable que son grand frère, ce couteau à champignon vous rendra bien des services lors de vos balades en forêts. *Opinel. 16 €.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARNET D'ADRESSES PAGE 128


EXCELLENCE ORANGE INTENSE
Le secret du bonheur,
c'est de savoir marier intensité et douceur
Lindt
EXCELLENCE
ORANGE
INTENSE
NOIR
Lindt
EXCELLENCE
LA FINESSE PAR LES MAÎTRES CHOCOLATIERS LINDT
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.F

Feuilles festives



Du 14 au 16 novembre, Périgueux célèbre le 10e anniversaire du Salon international du livre gourmand. À ce rendez-vous incontournable, chacun se régalera de littérature gourmande et de livres de recettes. Vous y rencontrerez vos chefs adorés : Olivier Roellinger, Emile Jung, Jacques Thorel, Nicolas Le Bec, Jacques Chibois, Jacques Pourcel, Hélène Darroze, Jacques Le Divelec, Guy Martin, Babette, Bruno Doucet, Michel Roth, Olivier Nasti... Côté auteurs, vous y croiserez certainement Trish Deseine, Christine Ferber, ou encore Pierre Hermé et Patrick Roger... Sept chefs européens viendront fêter à Périgueux l'Europe gastronomique et, pour la première fois, une ville, Strasbourg, sera mise à l'honneur. L'occasion d'acheter d'excellents produits alsaciens à l'intérieur de cinq jolis chalets de Noël disposés sur la place principale. Périgueux, la ville du bien manger vous accueillera avec excellence !



Bar à fromages

Gruyère, appenzeller, tête de moine, vacherin... Les seuls noms de ces délices de cet autre pays du fromage nous mettent l'eau à la bouche. Sans chauvinisme, découvrons-les à leur juste valeur dans un Swiss lounge ou plus précisément dans un bar à fromages éphémère, à Paris. Du 18 au 29 novembre, ils se laissent déguster et profitent de leurs ambassadeurs du bon goût, comme Pascal Barbot ou Alberto Herraïz, pour montrer tous leurs atouts en cuisine.

www.barafromagesdesuisse.com

À la table du chef

Dîner au Ritz est une chose, mais profiter de sa soirée au milieu des cuisines en est une autre. Le chef Michel Roth invite quelques privilégiés plusieurs soirs d'affilée à venir découvrir en direct la pression qui monte autour des fourneaux, la cadence infernale des plongeurs, le ballet incessant des serveurs... tout en dégustant ses dernières créations.

Du 6 au 10/10, du 3 au 7/11 et du 1er au 5/12. Rés. : 01.43.16.30.80.



Photos DR.

Collector

Pour la saison hiver 2008-2009, la boîte Kub or se pare de jolies illustrations. Une création de Julie Serres, à exposer dans sa cuisine !

Boîte collector Kub or 2008, 2,58 €. En GMS.



8 et 9 novembre

Pour tout connaître sur les champignons, les acheter, les déguster, rendez-vous à la foire de Saint-Bonnet-le-Froid. www.saintbonnetlefroid.com

Du 29 oct. au 2 nov.

Le désormais incontournable Salon du chocolat ouvre ses portes pour la treizième année. www.chocoland.com

Des bonbecs !

La réglisse salée, vous connaissez ? Pas encore ? Alors faites une pause chez Karamel, rue des Martyrs, à Paris, et piochez dans les bacs de bonbons importés tout droit de Suède par la jolie Lena. Une fois l'effet de surprise passé, vos papilles vont devenir bonbec-addict à toutes ces sucreries au goût salé, acidulé, sucré...





M. Falkehed

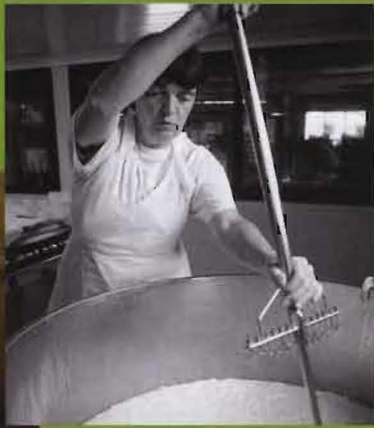
ACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SN

Label McGallery, c'est le nom du label distinguant les hôtels haut de gamme du groupe Accor. Trois établissements français, à Paris, Lyon et Marseille, ont déjà décroché le titre. Hôtel Baltimore, Paris. Grand Hôtel Beauvau, Marseille. Le Royal Lyon Hôtel, Lyon. **Food on line** De la fourche à la fourchette, c'est comme cela que ces deux jeunes entrepreneurs gourmands ont imaginé leur site de vente par Internet. Au final, une sélection de produits de qualité élaborés par des producteurs indépendants, dans le cadre d'une agriculture raisonnée, dans trois régions du Sud-Ouest. www.expressions-fermieres.com

CARNET D'ADRESSES PAGE 128

Reblochon de Savoie
Initiez-vous au caractère "Fermier"









Dans la famille Reblochon, il existe un Reblochon de Savoie Fermier, avec ses spécificités de fabrication et de goût. A découvrir ou redécouvrir en gastronome éclairé !

Reblochon de Savoie Fermier né à la ferme, le goût du caractère.

- **Un troupeau unique**
  Alors qu'en laiterie plusieurs laits sont assemblés, à la ferme, l'agriculteur n'utilise que son propre élevage qu'il trait deux fois par jour. La personnalité du fromage est d'autant plus marquée par les variations de saison et d'alimentation.
- **Une fabrication entièrement manuelle**
  Emprésurage, décaillage, moulage et soins en cave. Le Reblochon Fermier commence son affinage chez son producteur, en cave naturelle, sur des planches de bois. Puis, sa maturation se poursuit chez l'affineur, qui lui apporte les soins nécessaires pendant encore deux à trois semaines.
- **Une biodiversité renforcée**
  La présence des producteurs fermiers en alpage pendant 5 mois par an accroît la diversité floristique dans l'alimentation des troupeaux. Cette biodiversité riche en arômes influence la composition fine du lait et joue positivement sur la texture et la flaveur du fromage.

Avec sa saveur plus affirmée, le Reblochon de Savoie Fermier séduit les amateurs de fromages de caractère. Il est conseillé de le sortir du réfrigérateur 1h avant dégustation et de l'accompagner d'un bon pain de campagne.

Cherchez la mention "fermier" sur l'emballage et retrouvez la plaque de caséine verte posée sur le fromage qui certifie l'origine fermière du Reblochon.

Reblochon de Savoie Fermier un mode de fabrication qui perpétue aussi un mode de vie.



Elaboré à la ferme, en harmonie avec l'environnement, le Reblochon de Savoie Fermier contribue à préserver les paysages des montagnes savoyardes et l'équilibre de leur tissu économique.

Une authenticité dont nous ne sommes pas prêts de perdre le goût.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE REBLOCHON DE SAVOIE

www.reblochonfermier.com

Reblochon de Savoie
la valeur sûre du plaisir



Paupiette de porc, légumes et Reblochon

Bien sûr, tous les Reblochons de Savoie répondent aux règles de tradition de l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) et Protégée (A.O.P.).

Rappelons-le, le Reblochon de Savoie c'est :

- **Une zone de production précise :** Haute Savoie et région du Val d'Arly en Savoie.
- **Un lait cru particulier :** issu exclusivement de 3 races de vaches montagnardes – Abondance, Tarine et Montbéliarde – nourries principalement de la flore des alpages, herbe fraiche en été et foin en hiver.
- **Une élaboration traditionnelle :** de l'élevage à l'emballage du fromage.

Texture fondante, petit goût de noisette, le Reblochon de Savoie plaît à tous, va avec tout, tel quel, comme ingrédient roi de l'incontournable tartiflette mais aussi dans quantité d'autres bonnes recettes à découvrir sur

www.reblochon.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr



Photos DR.

French cook in London

Mais où s'arrêteront-ils ? Après avoir essaimé un peu partout en France, les créateurs de l'Atelier des chefs emménagent près d'Oxford Street à Londres, et se donnent pour objectif de réapprendre la cuisine aux Anglais ! Good luck !

5 raisons d'aller au bar

1 Sis à côté du célèbre salon de thé des Champs-Élysées, le Bar Ladurée ouvre ses portes.
2 Un décor gris-bleu, un bar central en forme de comptoir sur lequel on peut déjeuner rapidement tout en se régalant.
3 Dans l'assiette, des plats qui s'articulent autour de 7 familles : pommes de terre, blinis, œufs...



4 Un lieu conçu pour des gens qui doivent repartir vers d'autres aventures. La détente, ce sera une autre fois au salon de thé...
5 Un nouvel esprit certes, mais l'élégance est toujours présente. À recommander à tous les Ladurée *addicts*.

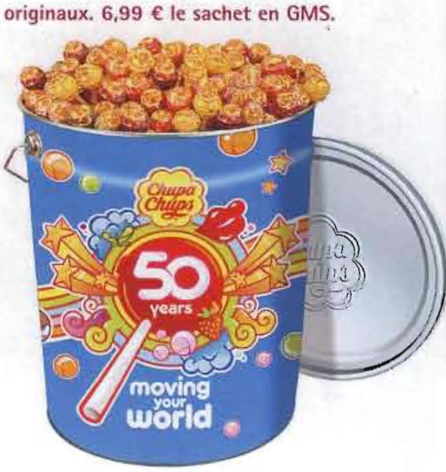
100 % cuisine

Un magasin Ikea entièrement dédié au monde de la cuisine vient de voir le jour, à Vélizy. On y trouve toute la gamme de mobilier de cuisine bien entendu, mais aussi le linge de maison, l'électroménager, les accessoires, les idées de rangement si pratiques... bref tout pour habiller au mieux cette pièce centrale dans notre vie.



Devinette

QU'EST-CE QUI EST ROND, ACIDULÉ, SIGLÉ PAR DALI, VENDU À 54 MILLIARDS D'EXEMPLAIRES, EST ALLÉ SUR LA LUNE ET DÉSORMAIS QUINQUAGÉNAIRE ?
Pour fêter son anniv', la sucette Chupa Chups se vend en sachet de 50 avec 7 parfums originaux. 6,99 € le sachet en GMS.



Du 1er au 8 décembre

Prenez date dès maintenant pour la semaine du Fooding, avec au menu plein d'événements palpitants. www.lefooding.com

Du 4 au 7 décembre

Cahors célèbre « L'art du goût, le goût de l'art », une approche esthétique et contemporaine de la gastronomie. www.gnamfestival.eu.

LE GOÛT DE TOKYO

Yumiko Aïhara, journaliste, spécialiste érudite de la cuisine nipponne, propose des cours de cuisine assistée d'un chef japonais. L'enseignement est à la fois pratique et théorique. Le 5 décembre, le thème sera le *mirin*, cet alcool de riz qui apporte saveur sucrée et brillance aux plats. Plus qu'un cours, une expérience culturelle à ne pas manquer. À la Maison de la Culture du Japon, à Paris.

PETIT JEU : retrouvez le nom des recettes illustrées tirées du dernier opus de Patrick Rougereau. Ce doux dingue gastronome secoue le petit monde de la cuisine avec des recettes bien réelles et des photos qui font plus que sourire. L'humour est l'avenir de l'homme, non ?

Food Photo, de Patrick Rougereau. Studio Rougereau Ed. 19,50 €.



Rouleau de printemps



Boudin aux pommes



ACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SN

Inauguration La maison de thé Jugetsudo, créée en 1854 au Japon, ouvre sa première boutique en France. **Inauguration bis** Les thés Dammann Frères ont désormais pignon sur rue à Paris. **Inauguration ter** Le BHV ouvre une boutique consacrée au monde du vin, le BHV La Cave. Des bouchons de liège aux carafes, les amoureux des bonnes bouteilles y trouveront leur bonheur.

Pages réalisées par Florence Falkehed avec Emmanuelle Jary et Michèle Villemur.

CARNET D'ADRESSES PAGE 128

Robot : le "must have" des belles cuisines



Encore un avantage du Kenwood FP 925 Multipro par rapport à ses concurrents, son prix : 200 € environ. Retrouvez plus d'informations sur **www.kenwood.fr**

CREASY Photos : J.C. Recht, D.R.

Aujourd'hui, le pratique et le fonctionnel, ce n'est pas suffisant. On veut aussi que nos appareils ménagers soient beaux et intelligents ! Le meilleur exemple : le Robot KENWOOD Multipro.

Matériaux nobles, design unique et travail de pro

La qualité, cela se voit tout de suite : acier brossé, métal, verre ultra-épais, lignes épurées high-tech, le robot KENWOOD Multipro se démarque de tous les autres. Pas question de le cacher dans un placard ! Mais la qualité, cela s'entend aussi : son moteur puissant de 1000 W ne l'empêche pas de travailler en silence.

Autres atouts : sa poignée métal exclusive facile à nettoyer, son mini-bol idéal pour les petites quantités, comme les repas de bébé par exemple et sa boîte de rangement intégrée pour faire disparaître tous les accessoires.

Qui dit mieux ?



BLENDER EN VERRE, il résiste à l'eau bouillante comme à la glace pilée. Un vrai plus par rapport au plastique.



CENTRIFUGEUSE MÉTAL, facile à nettoyer grâce à son système de nettoyage exclusif "Total Clean".



OFFERT

le Livre de recettes et astuces des chefs de l'Académie "Le Cordon Bleu" pour découvrir toutes les utilisations de votre robot.

Le nouveau rendez-vous du 153

Une grande figure des années 70, au mieux de sa forme, avec une cuisine pleine d'allant.

Texte Gilles Pudlowski. Photos Maurice Rougemont.









Jean-Jacques Jouteux fait son grand retour dans le Paris gourmet et gourmand, en ouvrant son propre restaurant.

Où sommes-nous ? Ce fut une trattoria fréquentée jadis par François Mitterrand (chez Gildo), puis une table du grand midi (Le Soleil). Le lieu est désormais entre les mains de Jean-Jacques Jouteux. Cette gloire estampillée Gault-Millau dans les années 70 (« de cette chrysalide naîtra le plus beau papillon de Paris », écrivit naguère Henri Gault), revient dans la ville de ses premières réussites comme un jeune premier. Après des aventures parisiennes aux Semailles, rue Steinlen, au Bœuf sur le Toit des Halles, puis sur la Côte d'Azur au Provençal à Saint-Jean-Cap-Ferrat et au Petrossian de Monaco), Jean-Jacques Jouteux est enfin à nouveau chez lui, dans le 7e arrondissement de Paris.

Que mange-t-on ?
Les saveurs de saison sous la patte de Jean-Jacques Jouteux, cela veut dire des produits au top de leur fraîcheur, habilement préparés au gré de menus qui changent au fil de son inspiration. Le menu du midi est ainsi réinterprété tous les deux jours. Bouchons de cèpes rôtis, belles coques marinière aux herbes, poireaux vinaigrette au foie gras saisi, nage de homard aux girolles, carré d'agneau au beurre, canard croisé aux petits pois à la française... On achève le tout avec quatre exquis desserts (belle tarte aux pommes, glace caramel divine, poires au vin à l'orange, séduisant truffon au chocolat). Voilà ce qu'offre le menu à 59 €.

Qui vient ce soir ? Des gourmands/gourmets, fidèles de longue date ou néophytes curieux. En tout cas, des amoureux de la table qui aiment se régaler sans forcément se ruiner. Sans omettre de choisir des vins fruités et peu bêcheurs (chiroubles et morgon sont des bouteilles de choix).

Où ? À deux pas des Invalides et de l'École Militaire (mais ne vous égarez pas vers la très commerçante rue Saint-Dominique, qui est juste parallèle). 153 Grenelle/Jean-Jacques Jouteux, 153, rue de Grenelle, 75007 Paris. Tél. : 01.45.51.54.12. Fermé dimanche et lundi. Menus : 35 € (déjeuner), 59 € sans le vin.

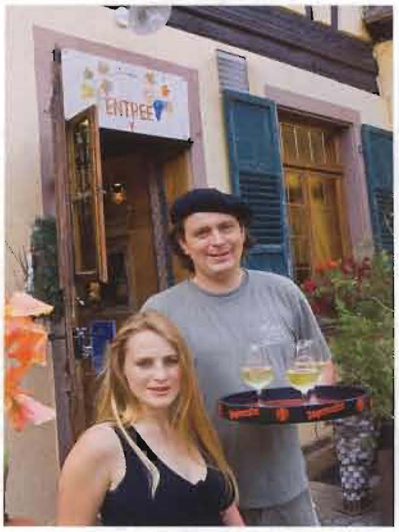

RÖSL



Tous à l'Est

ALSACE – À 15 mn de Strasbourg, non loin de la route du pays du vin, Dominique Schmitt tient une taverne de bonne compagnie. Ce fou de Savoie marie ses deux régions de prédilection dans le cadre d'une ancienne ferme pomponnée avec charme. La tarte flambée en multiversion fait bon ménage avec les classiques de la cuisine au fromage. Fondue, croûte, crozets aux diots, reblochonnade ou flammekueche aux cèpes, gratinée aux pommes de terre et viande des Grisons ou encore flambée au blé font simplement merveille. Jolis vins en pichet, bière bien tirée et accueil en or de Valérie. **Gilles Pudlowski**

La Ferme des Trois Frères, 15, route de Strasbourg, 67117 Furdenheim. Tél. : 03.88.69.00.86. Carte : 25-35 €. Formules : 9,50 €-19,50 €-23,50 €. Fermé lun. et sam. midi.



J.-D. Sudres

Valérie et Dominique vous invitent à découvrir leurs flammekueches.

ÉLÉGANCE FAMILIALE



SAVOIE – Un temps fossilisée par le poids de son histoire, cette maison mythique a retrouvé de son lustre depuis que Sophie Bise s'est affirmée aux fourneaux, renouant ainsi avec une lignée familiale de chefs. Au bord d'un des points de vue les plus romantiques du lac d'Annecy, cet hôtel-restaurant (Relais & Châteaux) impose par son argenterie, sa moquette, ses boiseries, bref le vécu vénérable d'une « grande maison » tirée à quatre épingles. La carte ne renie pas le classicisme du lieu (gratin de queues d'écrevisse, volailles de Bresse à la broche), s'enorgueillit de sa région (omble chevalier, féra, truite et perche du lac), mais égaie aussi les nobles produits de touches imaginatives, avec précision et sobriété (homard cuit au moment, croquant de légumes et gingembre ; foie gras poêlé, marmelade d'abricot « dolce forte », polenta vanillée). Chariot de desserts comme on n'en fait plus. Carte des vins héritée d'un passé glorieux, riche aussi de trouvailles qui vous réconcilient avec la Savoie. **S. Davet**

Auberge du Père Bise, 303, route du Port, 74290 Talloires. Tél. : 04.50.60.72.01. Menus : 82 €-130 €-175 €. Fermé mardi et du 17 décembre au 8 février.



Photos DR.

Au bord du lac d'Annecy, Sophie Bise a pris la relève, en douée et digne héritière.



La restauration est une affaire de famille chez les Péchery.

M. Rougemont

La Bourgogne du cœur

YONNE – Les Péchery ont fait d'un relais de poste, sis au cœur d'un coquet village bourguignon, un lieu gourmand. Il y a l'accueil d'Alain et Catherine, les chambres coquettes, la cuisine du fiston Fabien, qui apprit les bonnes manières chez Loiseau à Saulieu, plus une carte des vins époustouflante. Les œufs en meurette, le gâteau de pommes de terre à l'andouillette, le sandre à la purée de rutabaga, le lapin au chèvre ou le vacherin glacé au cassis sont des odes raisonnées à la Bourgogne savoureuse. Fringants menus. **G. P.**

Auberge du Pot d'Étain, 24, rue Bouchardat, 89440 L'Isle-sur-Serein. Tél. 03.86.33.88.10. Chambres : 56-75 €. Menus : 26 €-35 €-42 €-52 €. Fermé dim. soir, lun. et mardi midi.


Vous souhaitez connaître les secrets de la cuisine professionnelle ?
Demandez notre catalogue.
GAGGENAU
Résolument professionnels. Les nouveaux fours combi-vapeur de la série 200.
Les appareils Gaggenau ont pour source d'inspiration la cuisine professionnelle. Toujours à la pointe de l'innovation, ils imposent chaque fois de nouveaux standards. Leur conception est sans compromis et leur fabrication irréprochable. Chaque détail participe à une seule idée : offrir le meilleur de ce qui existe pour le plus grand plaisir. Des yeux comme du goût. Gaggenau, la différence.
Visitez sur rendez-vous une de nos galeries d'exposition :
7 rue de Tilsitt, 75017 Paris, Tél. 01 58 05 20 20.
73 cours Albert Thomas, 69003 Lyon, Tél. 04 78 54 82 99.
rue Baudelaire, 67640 Lipsheim, Tél. 03 88 59 66 20.
Service consommateurs - Tél. 0 892 698 310 (0,34 € TTC/min)
www.gaggenau.com
GAGGENAU

Voyage culinaire

LANDES – Francis Gabarrus, qui a navigué dans la restauration de haut niveau avant de revenir au pays, a investi une noble demeure du XIX^e siècle des bords de l'Adour. Le lieu respire la simplicité et la gentillesse - celle de Marie, une Suédoise conquise par la France. Le menu-carte à 35 € est une invitation à revisiter les traditions du pays combinant produits d'ici et idées d'ailleurs. On aime la salade de joue et tempura d'oreille de cochon, les ravioles de daube en pâte chinoise aux olives, les sushis d'endive et de saumon, comme les anguilles en persillade. Cette cuisine, qui fait voyager tout en restant arrimée au fleuve, séduit sans mal. **Gilles Pudlowski**

Villa Stings, rue du Port, 40180 Saubusse. Tél. : 05.58.57.70.18. Fermé dim. soir, mardi midi, mer. soir, sam. midi, lundi. Menus : 35-50-80 €. 14 chambres : 50-60 €.





J.-D. Sudres

Retour aux sources landaises, pour Francis Gabarrus.

LA CORÉE AU COIN DE LA RUE

PARIS 9^e – Dans une rue où les bons restaurants ne manquent pas, un jeune chef coréen, Kim Jung Kyu, réussit à se faire remarquer en réinventant la cuisine du pays du matin calme. À peine trente couverts, dans cette salle à l'élégant design. On croise sur la carte quelques classiques - *bibimbab* (riz, légumes, bœuf), grillades à cuire devant soi -, mais Sobane invite surtout à découvrir les aspects les plus dépaysants d'une tradition (salade de gelée de glands, pieds de porc avec légumes et sauce aux krills, nouilles sautées au poulpe et au piment) mariés à l'instinct inventif d'un cuisinier. Dans le cliquetis des baguettes métalliques, de belles surprises misant sur la fraîcheur des produits. Service adorable. **Stéphane Davet**

Sobane. 5, rue de la Tour-d'Auvergne, 75009 Paris. Tél. : 01.48.78.02.91. Menus : 14,50 €-16,50 €-21,50 € (déj.) ; 31,50 €-41,50 € (dîner). Fermé dim.

Un "living-room" design et convivial, tout entier dédié au vin.



Le vin en version originale

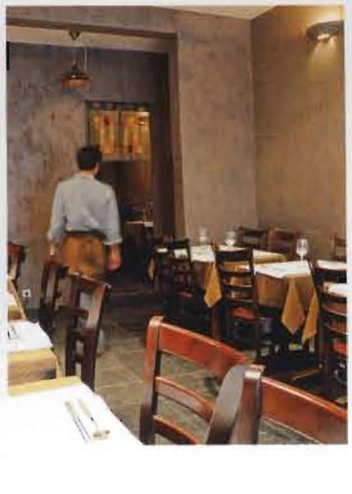


Christine Ferreira

PARIS 4^e – Ambiance de club londonien, couleurs chaudes, comptoir, tables basses, fauteuils et poufs patinés : bienvenue au Living-Room. Ici, à deux pas de la Bastille, place à la dégustation de vin jusqu'à 2 heures du matin. Du vin choisi par Isabelle, Bordelaise et âme de la maison, qui propose une sélection pointue. « Nos vins sont sélectionnés chez des propriétaires viticulteurs et la mise en bouteille est faite au château », précise Isabelle. Avec des tarifs attractifs : les bouteilles oscillent entre 22 et 120 €. Et la plupart des vins sont à déguster au verre à partir de 4 €. Les vins d'Isabelle se destinent aussi à la vente à emporter. Mais si vous restez sur place, ils s'accompagnent d'une planche de charcuterie, d'une assiette de fromages, de verrines, de tortillas ou autre émincé de poulet au curry. Le tout à partager avec vos voisins de table : car, ici, tout le monde se parle ! **Anne Éveillard**

Living-Room. 5, rue Crillon, 75004 Paris. Tél. : 01.42.78.12.69. www.leliving-room.fr. Fermé dimanche.







G. Le Guyader.

Entre tradition et réinterprétation, la cuisine du chef coréen Kim Jung Kyu est une belle découverte.

La Perruche

Une douceur de mirabelle

La cassonade La Perruche est un sucre de canne brut non raffiné, un produit d'exception dont la saveur particulière a séduit les plus grands chefs. Facile à travailler, elle est l'ingrédient incontournable des recettes les plus simples comme les plus élaborées.



PHOTO JEAN-MARC PALISSE. STYLISME VALÉRIE LHOMME. CRÉATION : L'AGENCE EXPRESS-ROULARTA.

La Perruche cassonade forte en goût a été reconnue par des consommateurs saveur de l'année 2008. *Etude Monadia : testé par 120 consommateurs de Juin à Août 2008 (catégorie : Sucre). www.saveurdelannee.com*



La Perruche®, un goût authentique Pure Canne

Béghin Say

Tarte sablée aux mirabelles et aux noisettes

Ingrédients pour 6 personnes :
- 250 g de pâte sablée
- 500 g de mirabelles dénoyautées, fraîches ou surgelées
- 100 g de poudre de noisettes ou d'amandes
- 1/2 jus de citron
- 50 g de sucre à la cannelle Béghin Say
- 50 g de cassonade La Perruche Béghin Say
- 50 g de beurre

Etalez la pâte sablée dans un moule d'environ vingt-huit centimètres de diamètre puis piquez la à la fourchette et placez la 15 min au réfrigérateur. Préchauffez le four T° 7, 210 °C.
Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre à la cannelle.
Arrosez les mirabelles de jus de citron puis poudrez les de cassonade La Perruche.
Sortez le moule du réfrigérateur .
Couvrez le fond de tarte cru de poudre de noisettes au sucre à la cannelle puis disposez harmonieusement les mirabelles. Parsemez de noisettes de beurre et enfournez.
Cuisez la tarte 30 à 40 min jusqu'à ce qu'elle soit dorée puis servez la tiède avec un peu de crème fraîche épaisse et quelques pistaches vertes non salées hachées (facultatif).



www.laperruche.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

www.mangerbouger.com



Pascal Roquebert joue l'allèchante carte du Sud-Ouest.

J.-D. Sudres

Le bouchon

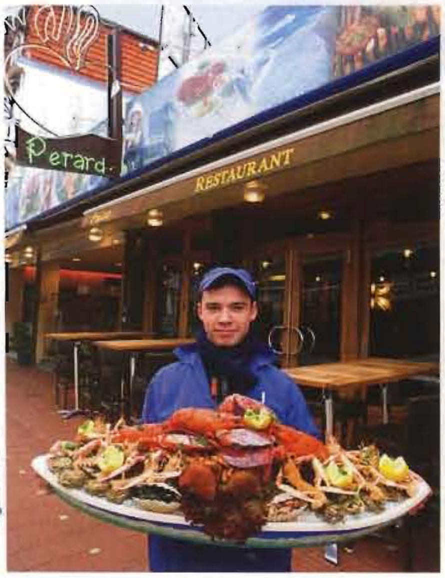
DAX – Pascal Roquebert, qui a travaillé chez Coussau à Magescq, mais aussi à Paris, chez Alain Dutournier, Guy Savoy et Henri Faugeron, avant Greenwich (Connecticut) est revenu au pays. Les tables simples et serrées, l'ambiance conviviale donnent l'illusion d'un bouchon mi-parisien, mi-lyonnais. La cuisine, elle, est estampillée Sud-Ouest sans complexe ni ornière (piquillos farcis à la morue, salade de chipirons poêlés, encornets farcis aux légumes, côte à l'os ou tête de veau sauce gribiche). **G. P.**

La Table de Pascal. 4, rue de la Fontaine Chaude, 40100 Dax. Tél. : 05.58.74.89.00. Fermé dim., lundi. Carte : 35 €.

LA TABLE DE LA MER

LE TOUQUET – Cette institution de la soupe de poisson est à la fois table marine de qualité et échoppe de vente avec comptoir. On vient pour le plaisir de quelques huîtres, creuses ou spéciales, d'Oléron, coquillages (crevettes grises et roses, langoustines, bulots mayonnaise), tagliatelles aux fruits de mer, brochette de lotte au lard fumé, steak de thon *a la plancha*, sans oublier le bar rôti sur confit de fenouil. Menus à prix tendres et accueil sympathique. **Gilles Pudlowski**

Pérard, 67, rue de Metz, 62520 le Touquet. Tél. : 03.21.05.13.33. Menus : de 23 à 42 €. Bar à huîtres : 30-42 €.





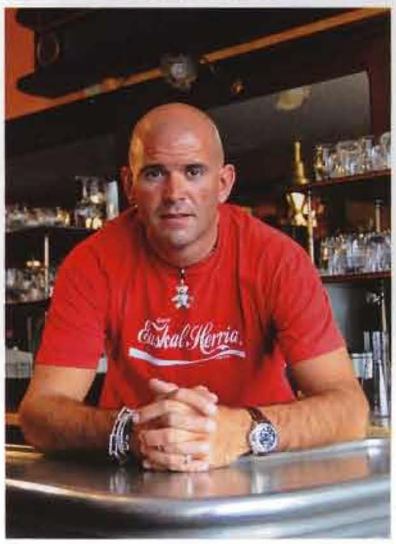
M. Rougemont

Pérard : une vraie institution pour les fruits de mer et la soupe de poisson.

Le bistrot de Bertrand

PARIS 5^e – Il reçoit comme chez lui. Avec le sourire, l'accent de Toulouse et cette envie de partager des produits de qualité. Depuis 2003, Bertrand Bluy a abandonné sa panoplie de chef pâtissier chez Taillevent, pour ouvrir son restaurant au cœur du Quartier latin. Aux fourneaux, Ulric Claude – Tom, pour les amis –, qui a croisé la route de Bertrand chez Taillevent. Ensemble, ils proposent une cuisine qui sent bon le terroir et un brin canaille, servie à même la marmite. Le tout dans une petite salle, décorée façon bistrot, ou sur une table d'hôte dressée dans une cave à l'ancienne. « Nous avons les mêmes fournisseurs que les grandes maisons », confie Bertrand Bluy. Résultat : sa planche de cochonnaille est un pur délice et sa brandade de morue parmentière, un must. Ajoutons à cela 400 références de vin à prix doux, et des produits d'épicerie fine à emporter. Quant à l'addition, comptez 22 € pour un plat et un dessert – le riz au lait est fabuleux ! – ou encore 31 € pour la formule entrée, plat, fromage et dessert. **Anne Éveillard**



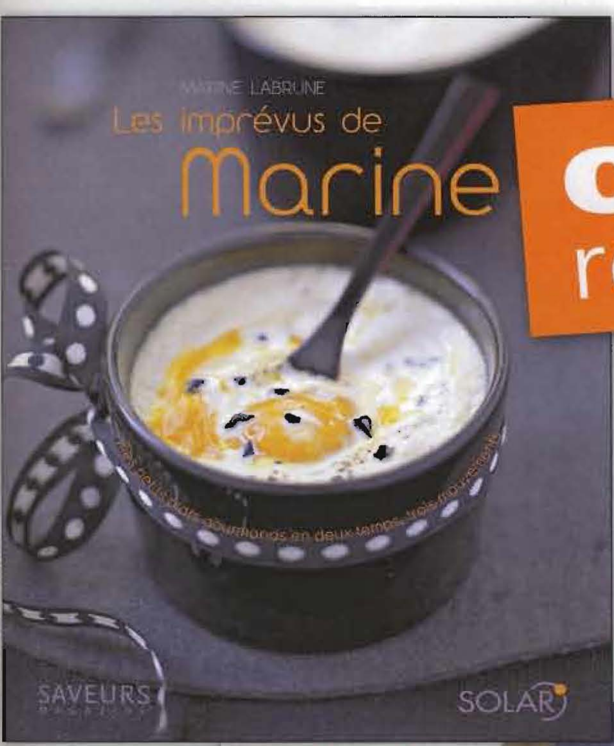




G. Le Guyader

Les Papilles ont de quoi mettre l'eau à la bouche avec les plats à la fois modernes et canailles de son chef, Ulric Claude.

Les Papilles, 30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris. Tél. : 01.43.25.20.79. Formule midi : 22 €. Menu : 31 €. Fermé dimanche et lundi.



OFFRE PRIVILÈGE réservée à nos lecteurs

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES Imprévus de Marine



OFFRE SPÉCIALE 12,50€
Au lieu de 14,90 € en librairie.
Pour toute commande effectuée avant le 5 novembre 2008 (le cachet de la Poste faisant foi).

« Les Imprévus de Marine » de Marine Labrune. 46 recettes. 104 pages. Une coédition Solar/ Saveurs. 14,90 €. Sortie en librairie le 6 novembre 2008.

Vous aimez les recettes simples et gourmandes que Marine vous prépare dans chaque numéro de SAVEURS ? Retrouvez-les enfin toutes réunies dans un livre.

BON DE SOUSCRIPTION VALABLE JUSQU'AU 5 NOVEMBRE 2008

Bulletin à renvoyer, accompagné de votre règlement par chèque ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à :
Saveurs, Souscription Les Imprévus de Marine, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.

▸ J'indique mes coordonnées ☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

....

Code Postal : |_|_|_|_|_|

Ville : ....

Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

E-mail : .... @ ....

▸ Dédicace

Si vous souhaitez que votre exemplaire soit dédicacé par l'auteur, indiquez ci-dessous votre prénom ou bien celui de la personne à qui le livre est destiné.

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Pour d'autres exemplaires, merci d'inscrire lisiblement les prénoms sur papier libre.

▸ J'indique mon mode de règlement

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "EHBM"

☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration : |_|_|_|_|_|_|_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte

|_|_|_|

▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

▸ Je calcule le montant à payer

Nombre d'exemplaires : ☐ x 12,50 €

Total (frais de port inclus) : ☐

Offre valable jusqu'au 05-11-2008, réservée à la France métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. Les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre demande et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06-01-1978). Saveurs. 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. **Les exemplaires pré-commandés seront envoyés à partir du 06-11-2008.**

CUISINER



M.-J. Jarry



J.-C. Amiel



M.-J. Jarry

GOÛTE MON Couscous !

Ce plat complet et ensoleillé arrive en tête des plats fétiches des Français. Raison de plus pour le décliner selon ses envies...

Texte Dominique Lesbros. Photos Akiko Ida. Recettes et stylisme Natacha Arnoult.



UNE GRAINE SYMBOLIQUE

Vous en raffolez? Vous n'êtes pas seul(e) : selon un sondage réalisé en 2006, le couscous est le deuxième plat préféré des Français après... la blanquette de veau. Porté par l'immigration algérienne dès le début du siècle puis largement vulgarisé à l'arrivée des pieds-noirs, ce plat est un modèle d'intégration. À tel point qu'à New York, on l'appelle « french couscous ». Or rares sont ceux qui savent que cette espèce de pot-au-feu épicé n'est pas d'origine arabe mais berbère et qu'il en existe, de l'autre côté de la Méditerranée, de multiples variantes. Sa symbolique est très forte ; c'est un plat de partage et de réunion qui ponctue mariages, naissances... Il porte en lui l'empreinte des quatre éléments : la terre (qui a porté le blé), le feu (qui cuit le plat), l'eau (qui révèle le moelleux de la graine) et l'air (matérialisé par la vapeur qui emplit le couscoussier).

FICHE PAGE 137
COUSCOUS AUX TROIS VIANDES



COUSCOUS DE POISSON

Original

Préparation-cuisson : 1 h 15. Pour 6 à 8 personnes :

■ 500 g de semoule de blé moyenne ou grosse (graine de couscous) ■ 2 petits bars ou 1 gros, nettoyés, vidés et coupés en tranches épaisses ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 2 oignons ■ 6 carottes ■ 2 patates douces ■ 3 branches de céleri ■ 3 tomates ■ 150 g de pois chiches secs ■ 1/2 citron ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 1/2 bouquet de persil ■ 1 c. à soupe de ras-el-hanout ■ 1 c. à soupe de paprika ■ 1 pincée de piment ■ 1 c. à café de cumin ■ 150 g de beurre ■ Sel, poivre

■ La veille, mettez les pois chiches à tremper dans l'eau.
■ Le jour même, mettez la semoule dans une passoire fine et passez-la sous l'eau. Égouttez-la bien, puis étalez-la sur un torchon propre, égrainez-la et laissez gonfler 15 mn.
■ Émincez les oignons. Épluchez les patates douces et les carottes et coupez-les en gros morceaux ainsi que le céleri. Coupez les tomates en quartiers et le citron en rondelles.
■ Dans la partie basse du couscoussier, mettez l'huile, les épices, les herbes et les oignons. Faites revenir 5 mn sur feu vif. Ajoutez tous les légumes ainsi que les pois chiches égouttés et le citron. Versez 2 l d'eau. Salez et poivrez. Portez à ébullition, puis faites cuire à feu plus doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres (45 mn env.).
■ Pendant ce temps, faites cuire la semoule. Placez-la dans la partie haute du couscoussier. Dès que la vapeur passe au travers, reversez-la sur le torchon, arrosez d'un peu d'eau salée et égrainez du bout des doigts. Laissez reposer un peu.
■ Placez à nouveau la semoule dans la partie haute du couscoussier, jusqu'à ce que la vapeur passe au travers, puis reversez sur le torchon et égrainez à nouveau en incorporant cette fois-ci le beurre.
■ Ajoutez le poisson dans la marmite et laissez pocher 12 à 15 mn.
■ Juste avant de servir, réchauffez rapidement la semoule dans le haut du couscoussier, puis dressez-la en cône dans un grand plat rond. Disposez les légumes et les tranches de poisson dessus. Rectifiez l'assaisonnement du bouillon et versez-en une partie sur le couscous. Servez le reste à part.

■ ACCOMPAGNEZ D'UN COTEAUX-VAROIS BLANC.

Assiette Jars, peinture Emery

MILLE ET UN COUSCOUS

Il y a autant de recettes de couscous que de villages, voire de familles, chacun gardant jalousement le secret de la recette transmise de mère en fille. Mais à la base, le mode opératoire est le même : de la semoule de blé dur, additionnée de farine et d'eau salée, est roulée dans une bassine avec la paume des mains puis passée au tamis. Les grains sont ensuite cuits à la vapeur en plusieurs fois, dans le panier supérieur du couscoussier, au-dessus d'un bouillon de légumes *(marka)*. Tandis que la *marka* mijote, un parfum de ras-el-hanout (mélange d'épices) s'en dégage et vient envelopper les grains. Le couscous marocain (aux sept légumes) est le plus connu. Restent à découvrir le couscous des côtes tunisiennes (au mérou), celui de Fès (au blé ou à l'orge et sans légumes), le *barbouche* (oranais, avec des tripes, des fines herbes et des œufs durs), le *pkaïla* (aux épinards et à la viande de bœuf), le *belhalib* (servi avec un oignon noyé dans du lait chaud) et surtout le *mesfouf* (un couscous sucré des dîners de fête, embaumant la cannelle et agrémenté de dattes et de raisins de Corinthe luisants de miel).



COUSCOUS D'ORGE AUX SEPT LÉGUMES ET AUX DATTES

Végétarien

Préparation et cuisson : 1 h 30. Pour 6 à 8 personnes :

■ 500 g de semoule d'orge (ou du boulgour fin) ■ 150 g de fèves sèches ■ 100 g de pois chiches ■ 6 navets ■ 6 petites carottes ■ 1 petit chou ou 1/2 chou ■ 4 oignons ■ 500 g de potiron ■ 1 c. à soupe de paprika ■ 1 pincée de pistils de safran pilés ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 150 g de beurre ■ 24 dattes en branche ■ Sel, poivre du moulin

Pour servir ■ Harissa

■ La veille, mettez les pois chiches et les fèves à tremper dans l'eau.
■ Émincez les oignons. Épluchez les navets et les carottes, coupez-les en gros morceaux. Coupez le chou en quartiers et retirez la partie dure.
■ Rassemblez l'huile, les épices et les légumes dans la marmite du couscoussier. Faites revenir 5 mn à feu vif, puis ajoutez les pois chiches et les fèves égouttés. Salez, poivrez. Couvrez avec 2 l d'eau, portez à ébullition et faites cuire à petits bouillons jusqu'à ce que les légumes soient tendres (45 mn env.).
■ Portez 50 cl d'eau salée à ébullition. Versez la semoule d'orge dans un grand saladier et arrosez avec l'eau bouillante. Laissez gonfler.
■ Pelez la courge et coupez-la en gros morceaux. Ajoutez ceux-ci dans la marmite et poursuivez la cuisson, pendant 15 mn environ.
■ Pendant ce temps, aérez la semoule d'orge du bout des doigts et incorporez petit à petit le beurre. Arrosez d'une louche de bouillon, mélangez et laissez gonfler encore 10 mn.
■ Juste avant de servir, mettez la semoule d'orge dans la partie haute du couscoussier et lutez les 2 récipients avec du papier aluminium. Faites réchauffer quelques minutes, jusqu'à ce que la vapeur s'échappe.
■ Dressez la semoule dans un grand plat rond en y cachant les dattes et en formant un cône. Disposez les légumes sur la semoule et arrosez de bouillon. Servez le reste de bouillon à part avec la harissa délayée.

DÉGUSTEZ AVEC UN AUXEY-DURESSES.

COUSCOUS AU POULET ET AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

Sucré-salé

Préparation-cuisson : 1 h. Pour 4 personnes :

■ 1 petit poulet coupé en morceaux ■ 2 beaux oignons ■ 500 g de semoule fine (graine de couscous) ■ 120 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 pincée de pistils de safran ■ 1/2 c. à café de cannelle ■ 1/2 c. à café de gingembre en poudre ■ 50 g de raisins secs ■ Sel, poivre du moulin

Pour servir ■ Cannelle en poudre et sucre glace

■ Épluchez et émincez les oignons. Chauffez 40 g de beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer de tous les côtés, 5 mn, sur feu vif. Ajoutez les épices et les oignons. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 45 mn, en mélangeant de temps en temps et en ajoutant les raisins secs, 10 mn avant la fin de la cuisson.

■ Mettez la semoule dans une passoire fine et passez-la sous l'eau. Égouttez-la bien, étalez-la sur un torchon propre, égrainez-la et laissez gonfler 15 mn.

■ Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition dans la partie basse du couscoussier. Mettez la semoule dans la partie haute. Dès que la vapeur passe au travers, retirez du feu et transférez la semoule sur un torchon propre. Arrosez-la avec un peu d'eau salée, égrainez-la et laissez reposer.

■ Remettez la semoule à cuire jusqu'à ce que la vapeur s'échappe au travers et reversez à nouveau sur le torchon. Égrainez et incorporez cette fois 80 g de beurre en morceaux.

■ Juste avant de servir, réchauffez la semoule dans le panier supérieur. Disposez une couche de semoule au fond d'une assiette de service creuse, posez dessus les morceaux de poulet, les oignons et les raisins. Recouvrez du reste de semoule. Saupoudrez de cannelle et sucre glace.

DÉGUSTEZ BIEN CHAUD, ACCOMPAGNÉ D'UN COTEAUX-DE-L'AUBANCE.

MILLE ET UNE SEMOULES

Parler de semoule au singulier est réducteur car en Afrique du Nord comme en Afrique noire, on cuisine le couscous avec différents types de semoule en fonction des contraintes de la terre et du climat. Dans les montagnes du nord de l'Algérie, on prépare un couscous *el yaïche* à la farine de gland ; sur les hauts plateaux du Sahara, il est à base d'orge ; en bordure du désert, on y ajoute des herbes ciselées ; en Côte d'Ivoire, l'*attiéké* est au manioc ; au Bénin, le *wassa-wassa* est à la semoule d'igname...



Assiette Sean Sandrine Danem, bol The Conran Shop, peinture Emery et Cie (Vert presque noir n°64).

COUSCOUS SUCRÉ AUX FRUITS

Pour le dessert

Préparation et cuisson : 45 mn. Pour 6 à 8 personnes :

■ 500 g de semoule fine (graine de couscous) ■ 50 g de raisins secs ■ 50 g d'amandes mondées ■ 1/2 c. à café de sel ■ 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ 60 g de beurre + 10 g ■ 400 g + 150 g de sucre en poudre ■ 1 c. à café de cannelle + 1 bâton de cannelle ■ 12 pruneaux ■ 12 figues sèches ■ 3 poires ■ 200 g de raisin frais

■ Mettez les raisins secs à tremper dans 15 cl d'eau chaude pendant 30 mn. Mettez la semoule dans une passoire fine et passez-la sous l'eau. Égouttez-la bien, étalez-la sur un torchon propre, égrainez-la et laissez reposer.

■ Portez 1 l d'eau, 400 g de sucre et le bâton de cannelle à ébullition dans une grande casserole, puis réduisez le feu et laissez bouillonner 10 mn.

■ Pelez et coupez les poires en quartiers. Plongez-les avec les pruneaux et les figues dans le sirop et laissez frémir 20 mn, jusqu'à ce que les fruits soient juste tendres. Ajoutez les grains de raisin coupés en deux. Laissez refroidir à température ambiante.

■ Faites dorer les amandes avec 10 g de beurre dans une poêle.

■ Portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la marmite du couscoussier. Placez la semoule dans la partie supérieure et laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur commence à s'échapper

■ Transférez la semoule sur un torchon propre et égrainez-la en versant petit à petit 10 cl d'eau froide salée. Laissez reposer quelques minutes.

■ Faites à nouveau cuire la semoule jusqu'à ce que la vapeur s'échappe et transférez-la sur le torchon. Égrainez en incorporant 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 60 g de beurre, 150 g de sucre, la cannelle et les raisins égouttés.

■ Juste avant de servir, faites rapidement réchauffer la semoule.

■ Dressez-la dans des bols individuels ou des assiettes creuses, disposez les fruits et les amandes grillées. Arrosez d'un peu de sirop et servez le reste dans un bol.

DÉGUSTEZ AVEC UN MUSCAT BLANC.



COUSCOUS ? KASKASAH ? SKSOU ?

L'étymologie du mot *couscous* laisse les linguistes perplexes. Les plus rationnels pensent qu'il dérive d'un terme berbère qui signifie « moudre le grain ». D'autres y voient une onomatopée faisant référence au crissement des grains de semoule que l'on roule dans la paume de la main. D'autres encore soutiennent qu'il vient d'un mot arabe désignant la becquée qu'un oiseau donne à ses petits.


Compositeur de saveurs
depuis 1803
Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg
FOIE GRAS D' OIE ENTIER
Foie Gras d'Alsace
Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg
Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg
Contact professionnel : Edouard Artzner - Tél : 03 88 19 20 00 / Fax : 03 88 19 20 01
Contact consommateur : La boutique Edouard Artzner - 7 rue de la mésange - 67000 Strasbourg
Tél : 03 88 32 05 00 / Fax : 03 88 32 91 59
www.edouard-artzner.com
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

À TOUTE Vapeur !

On l'associe souvent à une cuisine de régime un peu fade, alors qu'elle fait ressortir comme nulle autre les saveurs des ingrédients.

Recettes et stylisme Valéry Drouet. Photos Pierre-Louis Viel.



FICHE
PAGE 131

BOUCHÉES AUX CREVETTES ET CHOU ROUGE

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE AUX NOISETTES

Une entrée raffinée

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 180 g de foies de volaille ■ 2 œufs ■ 15 cl de crème liquide ■ 50 g de noisettes ■ 2 pincées de quatre-épices ■ Une peu de beurre ■ Sel, poivre

■ Hachez grossièrement les noisettes, faites-les griller 3 mn dans une poêle chaude, sans matière grasse.
■ Nettoyez les foies de volaille, mettez-les dans la cuve d'un robot avec le quatre-épices, du sel et du poivre. Faites tourner pour obtenir une préparation lisse, ajoutez les œufs, faites tourner encore 30 secondes.
■ Transférez la préparation dans un récipient. Ajoutez la crème et les noisettes. Mélangez, versez dans des ramequins beurrés.
■ Placez les ramequins dans un cuit-vapeur, laissez cuire 20 mn.
■ Servez chaud ou froid.

DÉGUSTEZ AVEC UN CROZES-HERMITAGE ROUGE.



NOTA BENE

Accompagnez cette entrée d'un caramel de porto. Pour cela, faites réduire dans une petite casserole du porto jusqu'à ce qu'il soit un peu sirupeux, puis ajoutez hors du feu une noix de beurre et fouettez. Vous pouvez aussi, plus simplement, faire réduire un peu de vinaigre balsamique.

Panier Muji.



NOTA BENE
Pour le beurre blanc, faites réduire presque à sec, dans une petite casserole, 1 échalote hachée avec 10 cl de vin blanc. Ajoutez 10 cl de crème et laissez un peu réduire. Hors du feu, ajoutez 120 g de beurre froid en petits morceaux et fouettez. Filtrez et assaisonnez.

BOUDIN DE POISSON AUX ÉPINARDS

Tout doux

Préparation : 30 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 4 personnes :

■ 300 g de filet de poisson blanc (cabillaud, merlan...) ■ 2 blancs d'œufs ■ 10 cl de crème liquide ■ 200 g d'épinards frais ■ 20 g de beurre ■ 1 gousse d'ail ■ Sel, poivre

■ Nettoyez les épinards. Faites revenir la gousse d'ail haché dans une poêle avec le beurre. Ajoutez les épinards, faites cuire pendant 4-5 mn, en remuant.
■ Égouttez les épinards, hachez-les grossièrement. Réservez.
■ Retirez les arêtes des filets de poisson. Mettez-les dans la cuve d'un robot. Hachez la chair de poisson, ajoutez les blancs d'œufs, faites tourner encore 1 à 2 mn pour bien lisser la préparation, puis ajoutez la crème, du sel et du poivre. Faites tourner encore 1 mn.
■ Coupez quatre rectangles de film alimentaire. Répartissez la farce de poisson dessus. Déposez les épinards hachés au centre de chaque, puis roulez délicatement pour obtenir des boudins. Ficelez les extrémités.
■ Mettez les boudins de poisson à cuire 10-12 mn au cuit-vapeur.
■ Retirez le film alimentaire et servez avec un mélange de légumes vapeur et un beurre blanc, par exemple.

ACCOMPAGNEZ D'UN BANDOL BLANC.

GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL, RAISINS ET PISTACHES

Délice assuré

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 4/6 personnes :

■ 40 cl de lait ■ 80 g de semoule ■ 2 œufs ■ 200 g de sucre ■ 40 g de raisins secs ■ 40 g de pistaches vertes non salées

■ Faites tremper les raisins dans l'eau tiède pour les faire gonfler, hachez les pistaches. Cuisez 50 g de sucre avec 2 c. à soupe d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel. Versez le caramel dans quatre ramequins en nappant les bords.

■ Faites bouillir le lait dans une casserole avec le reste du sucre. Versez la semoule en pluie, laissez cuire 5 mn sur feu moyen en remuant avec une spatule. Hors du feu, ajoutez 2 jaunes d'œufs.

■ Montez 2 blancs d'œufs en neige bien ferme, mélangez-les à la semoule avec les raisins égouttés et les pistaches. Versez la préparation dans les ramequins, couvrez de film alimentaire.

■ Mettez les gâteaux à cuire 15 à 20 mn au cuit-vapeur.

■ Dégustez tiède, c'est encore meilleur !

ACCOMPAGNEZ D'UNE CLAIRETTE-DE-DIE.



Bol et coupelle Hyeyong Kim. Cuit-vapeur Cristel.

PETITES CRÈMES À L'ORANGE

Parfumé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 œufs ■ 40 cl de lait ■ 100 g de sucre ■ 2 oranges non traitées ■ 2 c. à soupe de Grand Marnier (facultatif)

■ Prélevez les zestes d'une orange, pressez le jus des deux fruits. Faites bouillir le lait dans une casserole avec les zestes et le jus des oranges.
■ Battez les œufs entiers avec le sucre dans un récipient. Versez le lait à l'orange dessus, ajoutez le Grand Marnier, mélangez, puis filtrez la préparation.
■ Versez dans 4 ramequins ou verres. Couvrez-les d'un film alimentaire, puis mettez-les à cuire 20 mn au cuit-vapeur.
■ Laissez refroidir avant de déguster avec des biscuits.

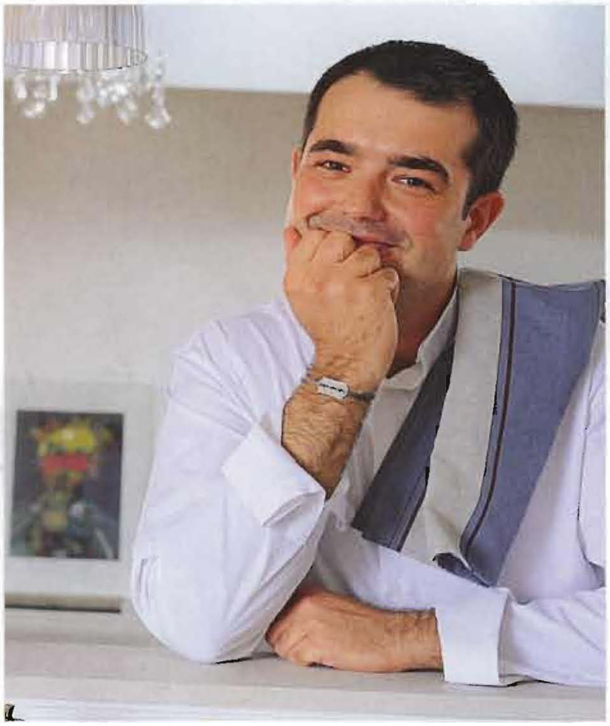
ACCOMPAGNEZ D'UN PETIT VERRE DE COINTREAU




Grand Marnier®
Donnez plus de saveur gourmande au moment café.
Grand Marnier® sublime le café par ses arômes intenses
d'orange et de cognac*.
Grand Marnier® & Café
40 ml Grand Marnier®
100 ml café
crème fouettée
* COGNAC (51%) - ORANGES BIGARADES
www.grand-marnier.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Mes trucs de chef

Dans la vraie vie, Jean-François Piège, le chef du Crillon, cuisine presque comme tout le monde, astuces et tours de main en plus... *Recettes Jean-François Piège. Photos Marie-José Jarry. Stylisme Laurence du Tilly.*



POULET RÔTI FARCI AU BOURSIN

Tout simple

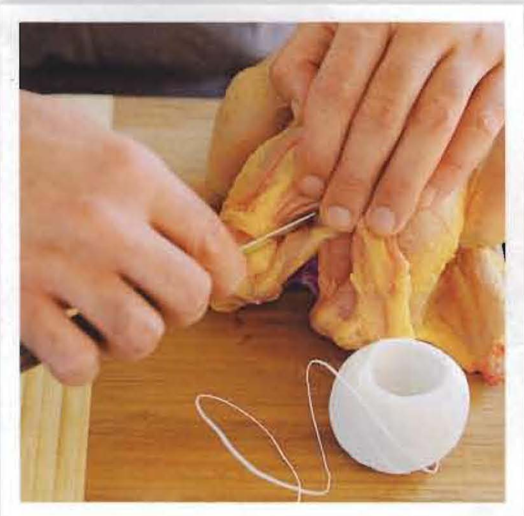
Préparation : 20 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 4/6 personnes :

- 1 poulet fermier (par exemple poulet jaune des Landes) de 1,7 kg (non vidé)
- 1 Boursin ail et fines herbes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive ou d'arachide

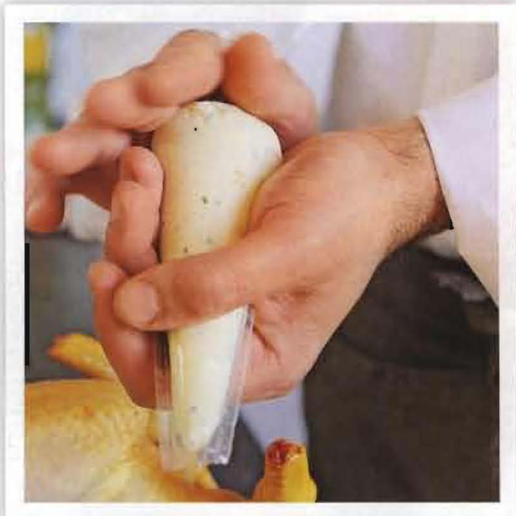
Ustensiles ■ 1 cocotte ■ Ficelle de cuisine

- Demandez à votre volailler de vider le poulet. Préchauffez le four à 220-230°C.
- Incisez le poulet à la base du cou entre la chair et la carcasse de façon à ménager un espace pour y glisser ensuite la farce.
- Remplissez une poche à douille de Boursin et farcissez-en le poulet dans les incisions. Placez l'excédent de farce dans l'intérieur du poulet.
- Bridez le poulet.
- Chauffez une cocotte avec l'huile, sur le feu. Précuisez le poulet en faisant dorer successivement chacune des cuisses, 5 mn, à feu doux. Saisissez ensuite rapidement le reste du poulet quelques instants dans la cocotte, juste pour le colorer légèrement.
- Glissez ensuite la cocotte dans le four, baissez la température à 200-220°C et laissez cuire 30 mn, en retournant en cours de cuisson 5 mn sur chaque côté. Inutile en revanche d'arroser le poulet.
- Laissez reposer au moins 20 mn à la sortie du four avant de déguster.

ACCOMPAGNEZ D'UN SAINT-VÉRAN.



Choisissez un poulet à peau fine (les meilleurs pour rôtir !) et pas trop musclé, pour que la chair soit bien tendre. Entaillez le poulet à la base du cou avec un couteau bien aiguisé. Glissez ensuite le doigt pour bien décoller la chair de la carcasse.



Mettez la farce dans la poche à douille (ou dans un sac à congélation, dont vous aurez coupé un angle), puis, tout en maintenant l'extrémité sans serrer, faites descendre la farce en tournant progressivement le haut comme une papillote.



On farcit le poulet sous la chair et non sous peau pour ne pas abîmer celle-ci et lui évite brûler. Pour cela, pressez délicatement en ret progressivement la poche, de façon à garnir poulet d'un bout à l'autre.



Merci à Sophie de nous avoir prêté sa jolie cuisine

2 recettes en 1

Préparez des rillettes de poulet en mélangeant la chair du poulet, finement émiettée, avec un peu de Boursin. Servez à l'apéritif ou avec une salade, sur des toasts de pain grillé.





Pour brider le poulet une fois farci, mettez-le sur le dos, passez la ficelle de cuisine sous le croupion, puis croisez la ficelle, sur le dessus du poulet, de façon à maintenir les pattes arrière. Ramenez ensuite la ficelle vers vous en la glissant entre les cuisses, puis retournez le poulet et nouez la ficelle sur les ailes de façon à bien les maintenir. Le bridage du poulet permet de réaliser une cuisson parfaite.



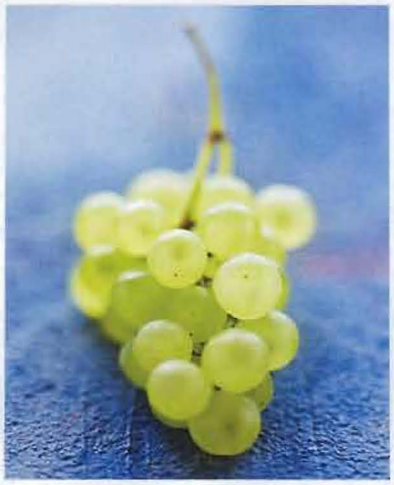
Les cuisses mettent plus de temps à cuire que le reste. C'est pourquoi elles sont dorées dans la cocotte, sur le feu. À l'aide d'une cuillère à soupe retournée, calez le poulet pour que seule la cuisse soit en contact avec le fond.

Le raisin
SANS PÉPINS

Dès que la saison arrive, on se jette sur ses fruits gorgés de soleil comme des bonbons, en oubliant qu'ils se prêtent aussi très facilement à de nombreuses préparations. Et si on essayait ?

Texte Dominique Lesbros.
Photos Jean-Claude Amiel.
Recettes et stylisme Valéry Drouet.





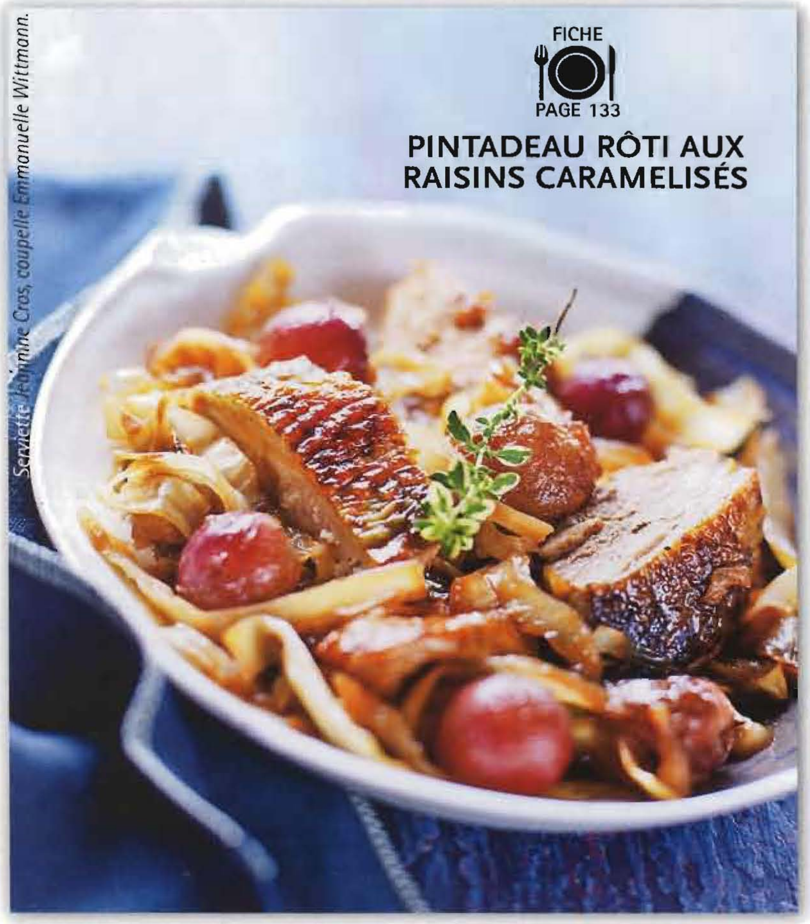


CHASSELAS DE MOISSAC

AOC s'il vous plaît ! Il s'épanouit dans le Midi-Pyrénées, près de la ville de Moissac. Vous le reconnaîtrez à ses petits grains ronds et dorés, parfois joliment teintés de rose. Sous sa peau fine se cache une pulpe parfumée et sucrée à laquelle les spécialistes trouvent une saveur de fleurs et de miel mêlés, avec une touche de noisette. Fondants et juteux, ses grains ne supportent pas la cuisson. Mariez-les plutôt avec des fromages et des noix.

ALPHONSE-LAVALLÉE

C'est la belle grosse et grasse grappe de raisin noir que l'on rencontre couramment. Elle est généreuse, aérée et très allongée et porte des baies dodues, rondes et croquantes. Sa chair ferme et charnue révèle des parfums de vanille, de romarin ou d'amande. Elle est protégée par une peau épaisse qui lui permet de résister à un plongeon prolongé dans une pâte à clafoutis. On le nomme « ribier » lorsqu'il est produit au Chili ou en Afrique du Sud.



Serviette Jeannine Cros, coupelle Emmanuelle Wittmann.

Un grain par-ci, un grain par-là… On en picore l'air de rien tout au long de l'été indien, à raison de 5 kg par an et par habitant. Ce chiffre semble modeste en regard de notre consommation de bananes (8 kg) ou de pommes (16 kg), mais il témoigne cependant d'une orgie saisonnière de raisin. Il fait bon butiner d'une grappe à l'autre, égrenant au fil de nos envies une baie dorée, une baie verte, noire ou violette…
Mais que sait-on au juste de ce fruit, de ses variétés, de son mode de culture ? Qu'est-ce qui différencie un chasselas d'un muscat, un cardinal d'un alphonse-lavallée ?
À l'origine, la vigne était une liane que, par greffage, les viticulteurs ont métamorphosée en arbuste tortueux. Sur le pied (appelé cep) poussent les sarments (branches) qui portent les rameaux. Au printemps, la vigne fleurit et trois mois plus tard, les rameaux ploient au-dessus des grappes (parfois jusqu'à cinquante par vigne). De ces grappes, les hommes firent d'abord une boisson fermentée et ce, bien avant notre ère. Ce n'est qu'au XVIe siècle que le raisin de table devint à la mode. Il s'invita aux banquets des rois qui n'hésitaient pas à en faire venir du midi de la France, à dos de cheval ou de mulet, dans des caisses garnies de son. Mais il demeura un mets de luxe jusqu'à la crise viticole du XXe siècle. En quête de nouveaux débouchés, les viticulteurs se mirent à planter du raisin de table, blanc et noir, qui trouva rapidement son public grâce à l'expansion des modes de transport et de conservation.

Sur la table ou dans la cuve ?

Il existe dans le monde quelque 6000 cépages connus, qui donnent soit du raisin de cuve (80 % de la production mondiale), soit du raisin de table (15 %, le reste étant utilisé pour produire du raisin sec). Certains cependant, comme le chasselas, sont mixtes et peuvent aller indifféremment sur la table ou dans la cuve. En règle générale, un raisin de table se reconnaît à ses grains plus charnus et plus sucrés et surtout à sa grappe, plus lâche, moins dense. Les grains n'y sont pas serrés comme des sardines en boîte et s'égrènent facilement. La conduite d'un verger à raisin de table est différente de celle d'un vignoble. Les sarments sont taillés en lyre (en Y) pour que chaque grappe pende librement, qu'elle soit aérée, que les grains ne pourrissent pas, grossissent et bronzent uniformément. À l'inverse, dans le cas du raisin de cuve, on cherche à obtenir de petites baies concentrées en sucres et en arômes. On ne parle pas de vendange pour le raisin de table mais de récolte. La délicatesse est de mise. Les ■■■

SALADE D'AUTOMNE

Croquant

Préparation : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 150 g de raisin blanc ■ 1 petit concombre ■ 80 g de cerneaux de noix ■ 150 g de fromage frais de brebis ■ 3 tranches de jambon serrano ■ 3 c. à soupe de jus de raisin noir ■ 3 c. à soupe de vinaigre de Xérès ■ 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin ■ Sel, poivre

■ Coupez le jambon serrano en lanières, faites-les griller dans une poêle sans matière grasse.

■ Taillez le concombre en lanières, coupez les grains de raisin en deux et le fromage en cubes. Mélangez dans un bol le jus de raisin, le vinaigre, du sel et du poivre, ajoutez l'huile en fouettant.

■ Réunissez les cerneaux de noix, le fromage, le concombre et les raisins dans un saladier. Ajoutez la vinaigrette, mélangez délicatement. Répartissez la salade dans 4 coupelles, parsemez de morcaux de serrano et servez aussitôt.

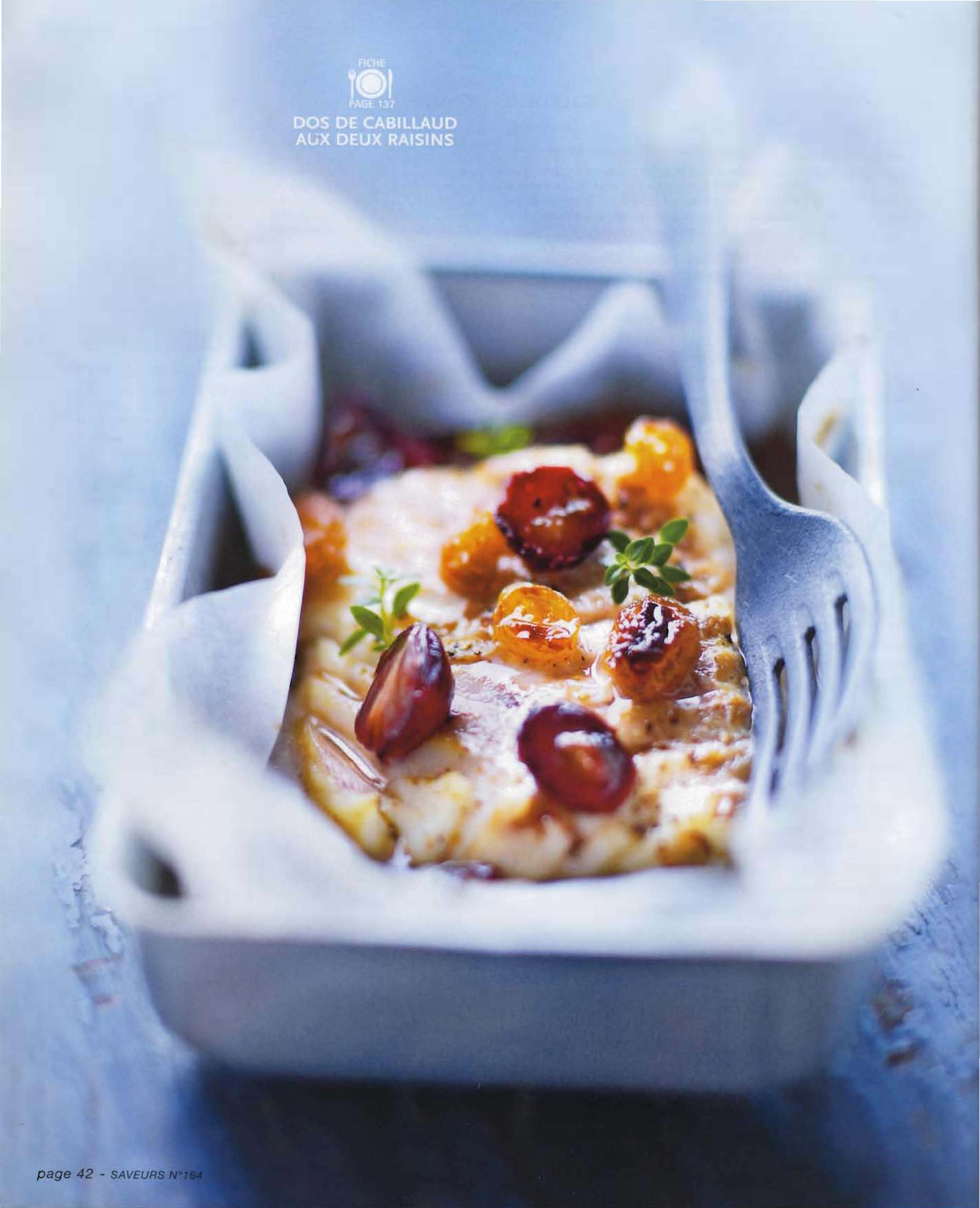
DÉGUSTEZ AVEC UN ANJOU ROUGE.



Bol et plateau Emmanuelle Wittmann.

FICHE
PAGE 137

DOS DE CABILLAUD AUX DEUX RAISINS



■■■ grappes sont ciselées à la main, minutieusement épurées des grains altérés et doucement déposées dans des cagettes sur le lieu même de la cueillette, pour éviter d'inutiles manipulations. Un tiers des grappes que l'on trouve sur nos étals ont mûri sous le soleil français, principalement les variétés chasselas, muscat-de-hambourg et alphonse-lavallée. Le reste provient d'Italie (70 %, variété italia), d'Espagne (16 %) et au cours du premier semestre, de l'hémisphère sud (10 %).

Une grappe d'idées

Fragile, le raisin se conserve idéalement dans la partie centrale du réfrigérateur, enveloppé dans un sachet (papier ou plastique) mais pas plus de cinq jours. Sortez-le en même temps que le fromage, une heure avant de le croquer. Surtout, gardez-vous de gommer la fine pellicule blanchâtre et cireuse qui recouvre les grains ! Ce n'est pas la trace d'un quelconque traitement chimique mais au contraire le gage d'une parfaite maturité. La pruine, tel est son nom, se forme au petit matin, quand la vigne émerge des brumes de la nuit. Elle protège les baies des agressions climatiques. Un rinçage sous l'eau de la grappe suffit.

Fort conciliant, le raisin s'invite dans de multiples recettes salées ou sucrées. Attention toutefois : les variétés à peau fine supportent mal la cuisson. Même en décoration, vous pouvez agrémenter votre table de grains de raisin givrés. Roulez-les dans un mélange de sucre ■■■

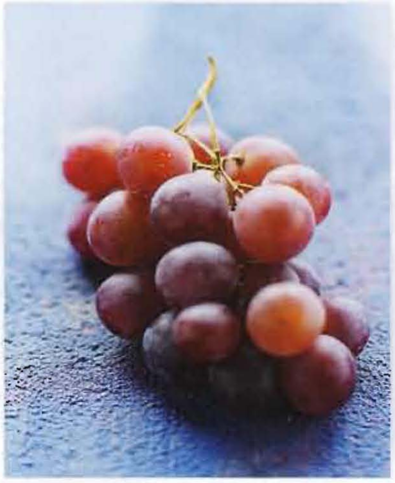
Et à part ça?

Raisin de table, raisins secs, vin ou jus de raisin frais... Les déclinaisons du raisin ne s'arrêtent pas là.

L'huile de pépin de raisin est extraite des résidus de raisin de cuve, après pressage. Les pépins contiennent des polyphénols – des molécules qui aident notre organisme à se défendre contre certaines agressions en augmentant la résistance des capillaires sanguins et en diminuant les risques de bouchage des artères par des caillots. Ils correspondent aux tanins du vin. Cette huile inodore qui tolère la friture convient aux personnes qui surveillent leur cholestérol.

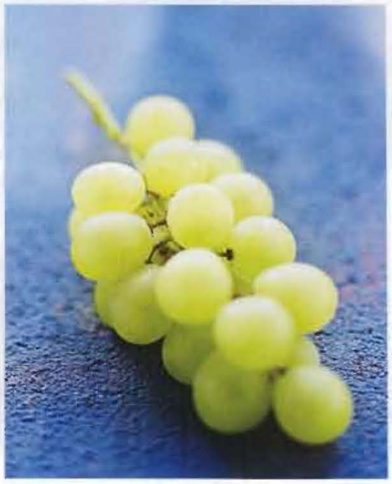
Le raisiné est une mixture mi-compote mi-confiture réalisée avec des raisins noirs auxquels on ajoute des fruits (poires, coings...).

Côté cosmétiques, de nombreuses marques se sont approprié les vertus de la vigne pour créer des produits de beauté à base de feuille de vigne, de pulpe ou de pépin de raisin, surfant sur leurs propriétés anti-oxydantes.



RED GLOBE

Créé en 1980, il est de plus en plus présent dans nos paniers. Il a gagné l'estime des consommateurs grâce à ses grappes opulentes et ses énormes baies rondes et fermes, dont la teinte varie du rouge clair à rose violacé. Ces baies recèlent de gros pépins croustillants. Il provient d'Italie de septembre à décembre ou d'Afrique du Sud de novembre à mars.



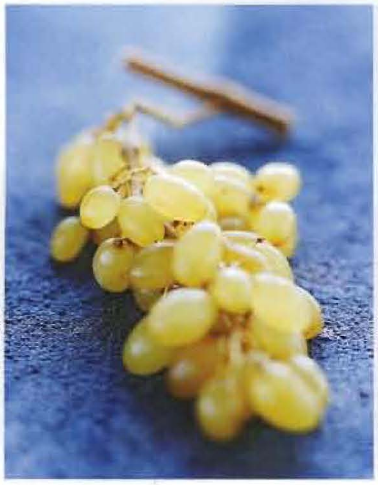
ITALIA

Des baies ovales, dodues, jaunes, croquantes et juteuses, c'est la variété la plus consommée en France. Comme son nom l'indique, elle est majoritairement importée d'Italie. Sa peau assez épaisse lui donne un agréable croquant et lui permet de supporter une douce cuisson. Sa pulpe au goût musqué s'associe aux poissons, aux viandes et volailles rôties ou mijotées.

FICHE PAGE 135

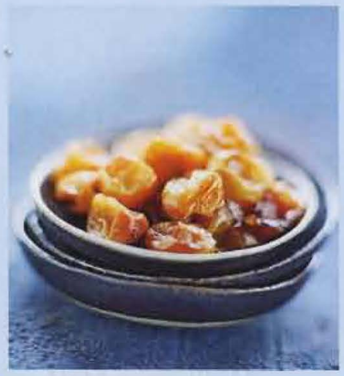
CROUSTADE DE BOUDIN NOIR AUX RAISINS ET POIRE





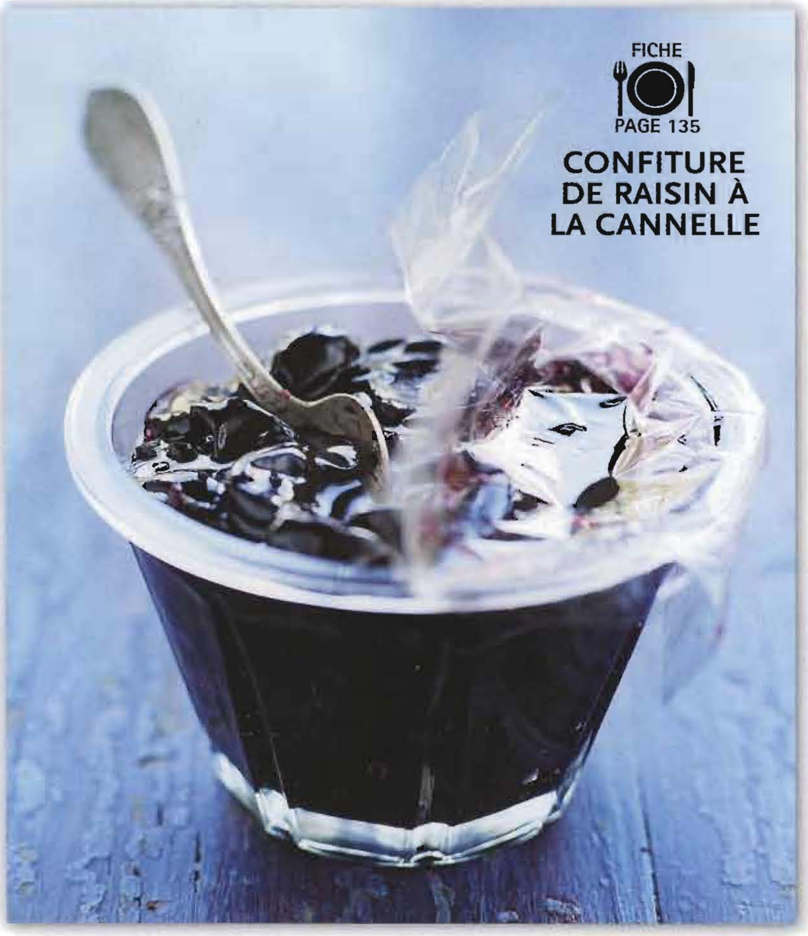
SULTANINE

Son nom anglais, *Seedless*, signifie « sans pépins » - la principale caractéristique de ce cépage. On retrouve parfois quelques microscopiques ébauches de pépins dans sa pulpe charnue, mais c'est anecdotique en regard des autres variétés. Cette vertu en fait un partenaire gastronomique de choix. Il est cultivé autour du bassin méditerranéen (Turquie, Grèce, Iran) et en Californie, mais pas en France, pour cause d'incompatibilité climatique.



RAISINS SECS MAISON

Équeutez délicatement 250 g de raisin chasselas. Faites bouillir 1 l d'eau et 25 g de bicarbonate de soude dans une casserole. Plongez-y les grains de raisin 20 secondes, rafraîchissez-les aussitôt sous l'eau froide, égouttez-les. Rangez les grains de raisin sur une grille fine, mettez-les à sécher au moins 3 h au four préchauffé à 140°C. Laissez refroidir et consommez-les rapidement ou bien conservez-les quelques jours dans une boîte hermétique.



▪▪▪ glace et de citron, faites-les ensuite tremper dans un blanc d'œuf légèrement battu et saupoudrez-les de sucre semoule avant de les faire sécher.

Enfilez quelques grains sur une brochette en alternance avec des cubes de fromage, des dés de crudités, des feuilles de menthe, des crevettes… Concluez votre barbecue-party avec des brochettes caramélisées mi-figue mi-raisin, saupoudrées dès la sortie des braises de pistaches ou de noisettes concassées. À propos, d'où vient l'expression mi-figue mi-raisin ? Des Corinthiens, filous, qui ajoutaient en douce quelques figues à leurs cargaisons de raisins secs qu'ils livraient à Venise (la figue, moins chère, alourdissait le poids des caisses).

N'hésitez pas à vous livrer à des orgies uvales* car le raisin regorge de bienfaits. Riche en fibres (bon pour le transit) et en minéraux (en particulier potassium mais aussi fer, sodium, calcium, magnésium et phosphore), il a des vertus diurétiques. Pour une cure de vitamine B, préférez le raisin noir qui en contient plus que le blanc. Et vous voilà parés pour affronter l'hiver ! ❖

**Uval : qui a trait au raisin.*

Merci à Nicolas Jégauic, du domaine La Tapy à Carpentras, pour ses explications éclairées.

Fini les pépins !

• Une grande famille de raisins rassemble les apyrènes, autrement dit les variétés sans pépins. Depuis l'Antiquité, on les utilise pour faire des raisins secs. Mais depuis quelques années, les apyrènes font une poussée remarquée dans les compotiers. Serions-nous devenus trop délicats, gênés par un pépin nous chatouillant la glotte ? Quand ils ne trônent pas sur la table, les apyrènes s'invitent dans les boîtes de conserve (cocktails de fruits), s'imbibent d'alcool et s'enrobent de chocolat ou se retrouvent sur les étals, tel le sultanine (voir ci-dessus).

• Les autres variétés (raisins de Smyrne, de Corinthe…) subissent une dessiccation naturelle (au soleil) ou artificielle (au four ou en tunnel de séchage), souvent mixte. Puis ils sont huilés (à l'huile de palme, de colza ou de tournesol) pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres et pour ralentir la déshydratation qui se poursuit au-delà de l'ensachage. Seuls les raisins secs « bio » échappent à cet enrobage.

• Pour redonner du moelleux à des raisins un peu trop momifiés, faites-les gonfler dans un bain d'eau ou de rhum pendant une minute au micro-ondes.

AMANDINES AU RAISIN

Gourmand

Préparation : 20 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 4 personnes :

- ■ 1 rouleau de pâte sablée
- ■ 100 g de raisin frais noir
- ■ 100 g de raisin frais rouge
- ■ 50 g de beurre mou ■ 50 g de poudre d'amande ■ 30 g de sucre cassonade ■ 20 g de sucre blanc
- ■ 1 c. à soupe rase de farine
- ■ 1 œuf ■ 3 c. à soupe de muscat-de-rivesaltes

■ Beurrez et chemisez quatre moules à tartelette avec la pâte sablée. Préchauffez le four à 200°C.

■ Mélangez le beurre mou et les deux sucres avec une spatule en bois dans un récipient. Ajoutez la farine, la poudre d'amande, l'œuf et le muscat. Répartissez la crème d'amande dans le fond des tartelettes. Disposez les grains de raisin dessus en intercalant les couleurs et en les enfonçant légèrement.

■ Mettez les tartelettes à cuire 15 à 20 mn au four.

■ Sortez les tartelettes et laissez-les un peu tiédir avant de les déguster.

ACCOMPAGNEZ D'UN PACHERENC-DU-VIC-BILH.



Grille à gâteau Comptoir de Famille.

Sésame, raconte-toi

De ces petites graines plates, les hommes savent tirer moult usages, tous plus gourmands les uns que les autres.

Texte Dominique Lesbros. Photos Éric Fénot. Recettes et stylisme Natacha Arnoult.

D'où vient-il ?

Le sésame est le fruit d'une plante touffue aux fleurs blanches ou roses en forme de clochettes. Celles-ci donnent naissance à des gousses qui renferment une multitude de graines aplaties, dont l'arôme évoque l'amande et la noisette.

Blondes, brunes et rousses... ont-elles le même tempérament ?

Selon les variétés, les graines produites sont blanches, rouges ou noires. Les blanches, nature ou torréfiées, sont très répandues au Moyen-Orient et en Occident. Les graines noires, plus corsées, sont surtout utilisées en Chine et au Japon.

Quel rapport avec Ali Baba ?

La formule magique qui ouvre la caverne des voleurs dans les *Contes des Mille et Une Nuits* serait inspirée du fait que les gousses de la plante, une fois à maturité, éclatent et libèrent leur « trésor » de graines en produisant un bruit ressemblant curieusement à celui d'une clef tournant dans une serrure. Double et riche symbolique...

Sésame, décline-toi...

Pilé avec du sucre et des amandes, il devient *halva*, une redoutable confiserie orientale. Écrasé à la meule avec de l'ail et du citron, il se transforme en *tahin* et relève les plats égyptiens et libanais. Broyé avec du thym et du sumac, il est en Syrie un condiment de choix. En Occident, il donne du croustillant et un goût de noisette aux pains aux céréales, et il parsème le chapeau des hamburgers. Il colore aussi parfois la margarine en jaune. Au Japon, on le retrouve en pointillé sur les sushis et les brochettes mais surtout dans le gomasio (mélange de sel marin et de graines de sésame réduites en poudre). Ce condiment est omniprésent sur les tables nippones car, non content de sublimer la saveur des aliments, il aide à leur bonne assimilation par l'organisme. Au dessert, le *goma-an* (pâte de graines de sésame noir sucrée) se déguste à la petite cuillère ou se décline en biscuits, glace et friandise gélifiée.

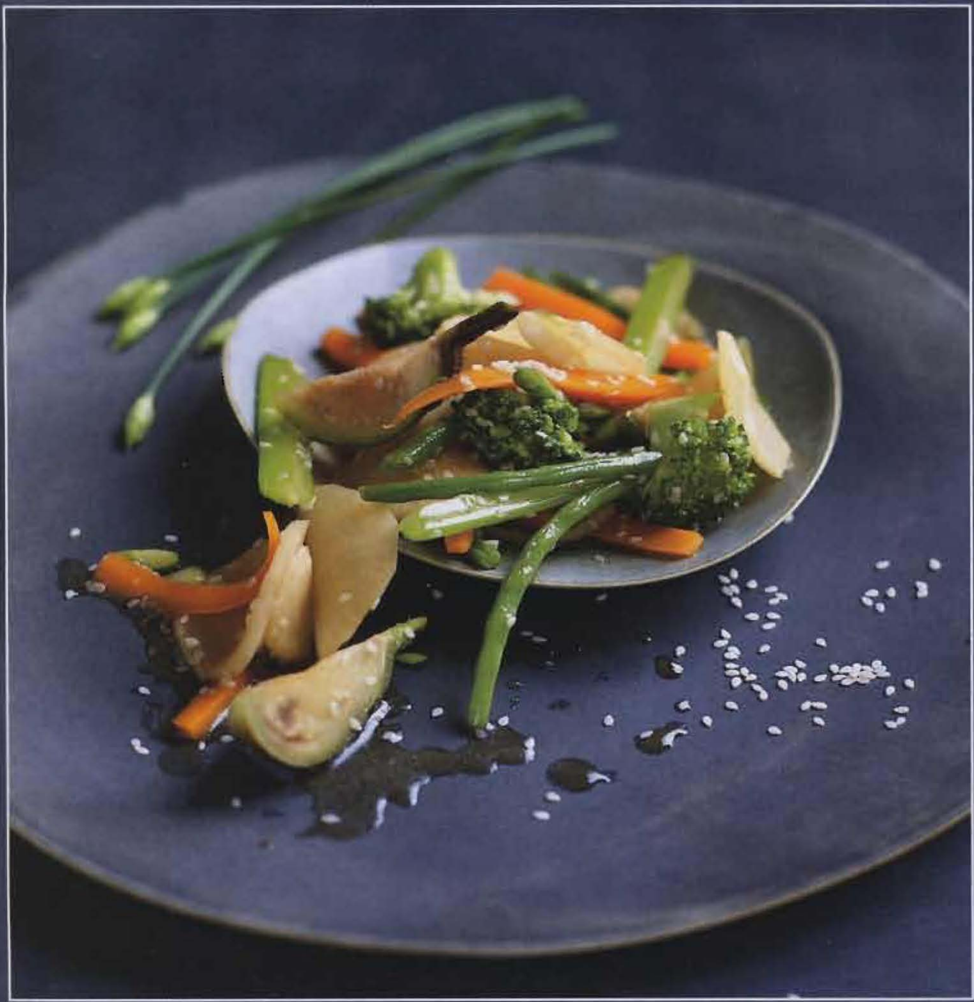
Que faire avec son huile ?

Très fluide et d'un parfum subtil de noisette grillée, elle peut se conserver longtemps sans rancir. Mêlée à de la sauce de soja, elle assaisonne une salade, des légumes grillés ou un plat de pâtes. L'industrie cosmétique est friande de ses vertus adoucissantes pour la peau.

L'anecdote qui vous fera briller...

Couleur zinzolin (ou gingeolin), ça vous dit quelque chose ? Ce mot désigne une teinte rouge violacée, que les Arabes obtenaient jadis avec ses graines.





WOK DE LÉGUMES CARAMÉLISÉS AU SÉSAME

100 % légumes

Préparation : 15 mn. Cuisson : 4 mn. Pour 4 pers. :

■ 225 g de carottes ■ 225 g de brocoli ■ 225 g de haricots verts ■ 225 g de petits navets ■ 1 c. à soupe de graines de sésame ■ Sel, poivre du moulin ■ 1 pincée de piment de Cayenne ■ 1 c. à soupe de miel ■ 1 c. à soupe de sauce soja ■ 1 c. à soupe d'huile d'arachide ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive

■ Pelez les carottes et les navets, lavez-les. Détaillez les carottes en bâtonnets et les navets en tranches ou en quartiers. Détaillez le brocoli en fleurettes et lavez-le. Retirez les extrêmités des haricots verts.
■ Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole et faites blanchir les légumes pendant 1 mn. Égouttez.
■ Faites chauffer l'huile d'arachide et l'huile d'olive dans un wok sur feu moyen et faites sauter les légumes pendant 1 mn. Ajoutez la sauce soja et le miel. Laissez caraméliser pendant 2 mn. Salez modérément, poivrez. Saupoudrez de graines de sésame et de piment.

ACCOMPAGNEZ D'UN CROZES-HERMITAGE BLANC.



MADELEINES AU THÉ VERT MATCHA ET AU SÉSAME

Mariage parfait

Préparation : 20 mn + 2 h minimum de repos. Cuisson : 12 mn. Pour 4 personnes :

■ 120 g de beurre ■ 3 œufs ■ 200 g de sucre en poudre ■ 10 cl de lait ■ 250 g de farine ■ 1 sachet de levure chimique ■ 2 c. à café de thé matcha ■ 2 c. à soupe de graines de sésame

■ Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux.
■ Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
■ Ajoutez le lait et mélangez. Incorporez ensuite la farine et la levure en les tamisant.
■ Ajoutez le beurre fondu, puis le thé matcha et les graines de sésame. Laissez reposer au frais pendant 2 h minimum (le mieux est de le laisser reposer jusqu'au lendemain).
■ Préchauffez le four à 210°C. Remplissez les moules à madeleine aux 3/4. Glissez au four et laissez cuire 4-5 mn.
■ Lorsque le bord des madeleines commence à gonfler mais que le milieu est creux, éteignez le four et laissez environ 3 mn.
■ Quand les madeleines sont formées, rallumez le four à 190°C et poursuivez la cuisson pendant 5 mn environ, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.
■ Retirez du four, démoulez et laissez refroidir. Conservez-les dans une boîte hermétique.



Une table qui déborde de bons produits frais, une déco avenante et colorée... Tous les ingrédients sont réunis pour passer un bon moment.







1, 2 et 3. Mais qui sont ces gens aux faux airs d'élèves studieux ? Des Américains en goguette ? Des citadins égarés ? On sent, on touche, on prend des notes... C'est une vraie redécouverte des plaisirs du marché que Marie nous invite à faire en sa compagnie.

Un amour de lotte

Cuisiner le poisson, c'est souvent le néant abyssal. Ici, on n'hésite pas à le cuisiner à toutes les sauces...

Texte Dominique Lesbros. Photos Marie-José Jarry.

Un faubourg parisien, un interphone, un escalier en bois usé par les ans et deux étages plus haut, une porte entrouverte sur... « Bienvenue chez moi ! »

Elle, c'est Marie Chemorin, « cuisinière privée » comme l'indique pudiquement sa carte de visite. Un euphémisme quand la vérité est bien plus fun : Marie, ethno-archéologue et ancienne reporter, a une imagination incroyablement débridée qu'elle met au service de buffets fous et de recettes ébouriffantes. Qui d'autre oserait un repas en trompe-l'œil ou un dessert autour du drame de l'Érika (des blancs en neige flottant sur une mer de curaçao, souillés de mélasse caramel) ? Entre deux performances culinaires, elle anime des ateliers vraiment originaux, plébiscités par les Parisien(ne)s fondu(e)s de cuisine.

« Tout le monde est là ? Alors, partons ! Où est mon cabas, mon porte-monnaie... ?

– On part ? Mais où ça ?

– D'abord prendre un café chez le traiteur italien en bas de l'immeuble, puis sur le marché Richard-Lenoir faire le plein de victuailles et on terminera par l'épicerie russe avant de rentrer préparer le repas. »

Enquête sur le terrain

Va pour la balade... sur un marché qu'on rêve tous d'avoir en bas de chez soi. Notre petit groupe ne passe pas inaperçu. À cause de nos blocs-notes d'élèves studieux et de nos appareils photo, on nous prend successivement pour une grappe de *paparazzi* suivant une star (la nôtre s'appelle Marie) ou pour des touristes américains en goguette. Quelques commerçants ne s'y trompent pas, qui saluent la "vedette" et lui demandent des nouvelles. Ce sont évidemment ses fournisseurs favoris, triés sur le volet. Celui-ci pour les herbes ▪▪▪

1



2



3



4



1, 2, 3 et 4. Découverte de produits pour certains, redécouverte pour d'autres. Quoi qu'il en soit, tous mettent la main à la pâte pour choisir les ingrédients qui donneront naissance aux recettes du jour et personne ne voit le temps passer...

aromatiques, celui-là pour les légumes, une autre pour les câpres... Pour le poisson, c'est Lorenzo – un phénomène ! – show-man intraitable sur la qualité de son poisson, prêt à faire du bouche-à-bouche à une lotte pour démontrer sa fraîcheur. Ce n'est pas peu dire.

À chacun son tablier

Qui en a déjà croisé une comprend. Une tête énorme avec deux yeux perchés au sommet, sur un petit corps tout flasque. Le Quasimodo des mers. Il paraît qu'au Moyen Âge, les marins épouvantés par cette créature démoniaque la rejetaient à la mer. La lotte est ainsi le seul poisson décapité sur les étals des poissonniers : sa bobine ferait fuir n'importe qui... sauf Marie qui développe pour elle une passion. Aussi souvent que possible, elle met au menu sa tendre chair nacrée vierge d'arêtes.

« Et hop, Lorenzo, envoie une lotte dans mon cabas ! »

Dans la même veine, le tour du marché s'enchaîne. Le cabas a désormais les flancs aussi rebondis que Lorenzo et sa lotte, il est temps de rentrer.

L'appartement se transforme alors en salon d'essayage car Marie fait collection de tabliers et chacun est libre de choisir le sien : fétichiste façon soubrette, version Heidi, style vinyle... Pour moi, ce sera *In the Mood for Love*, drapée dans une élégante soierie chinoise. Un mini-défilé s'improvise entre maquereaux et persil étalés sur la table. Tout le monde se tutoie (décision prise dès le matin à l'unanimité) et les taquineries chauffent l'ambiance. Mise en route du tartare...

« Quelle est la différence entre un tartare et un carpaccio ? lance Marie.

– Dans un tartare, le produit est découpé en petits dés tandis que pour un carpaccio, il faut faire des tranches très fines, presque transparentes, répond Élise du tac au tac. Trop fastoche.

– Excusez-moi, je vous avais pris pour des débutants ! Voyons... que va-t-on faire de tout ça ? »

Vous ne pensiez tout de même pas que les recettes étaient prévues à l'avance ? Ici, le feeling guide les troupes qui s'inspirent de la récolte du marché pour décider du menu. Épices et poissons – spécialités "chemorinoises" – sont les seuls fils conducteurs. « Le but du jeu est de vous donner l'impulsion pour être créatif vous-même. Ce que je veux, c'est rendre les gens autonomes. Le cours est réussi quand les élèves prennent des initiatives. Ce n'est pas vraiment un cours d'ailleurs, c'est un échange. »

La cuisine est un jeu d'enfant !

À son issue, le poisson n'aura plus de secret pour nous. Nous apprenons à le vider, à le parer, à lever les filets, à utiliser toutes ses parties (les arêtes ou le corail des crustacés parfumant un bouillon, une sauce, un fumet). Trois





5 et 6. Flairant chez beaucoup de gens de nombreuses lacunes avec les produits de la mer, Marie Chemorin s'est donné pour spécialité les épices et les poissons. Elle ne dirige pas ses élèves, mais les guide et stimule leur imagination pour qu'ils créent leurs propres recettes.



VARIATIONS DE LOTTE EN PAPILLOTE

Très parfumé

Préparation : 20 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 6 papillotes :

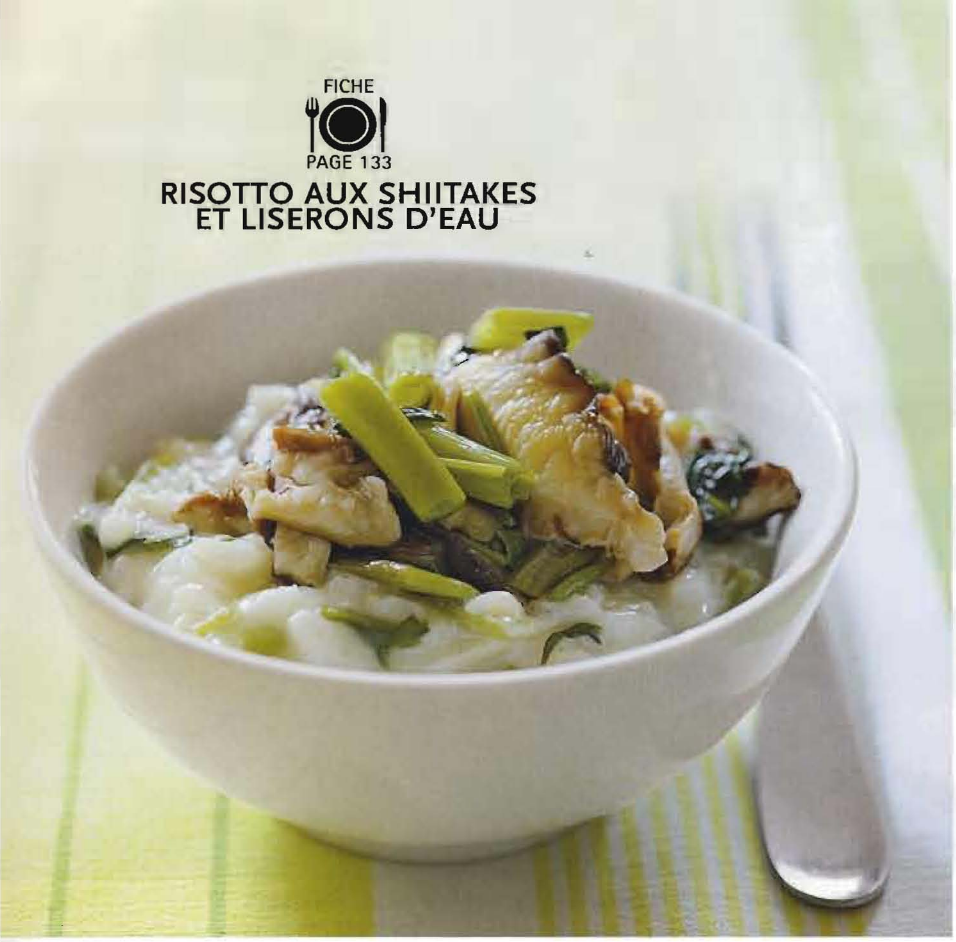
Pour la lotte à l'indienne ■ 3 morceaux de lotte de 200 g chacun ■ 5 cl de lait de coco ■ 5 cl de fumet de poisson ■ Huile d'olive ■ 1/2 c. à café de curcuma ■ 3 c. à café de vadouvan ■ 1 oignon frais rouges avec sa tige hachée ■ Quelques lamelles de noix de coco très fines (facultatif) ■ Sel, poivre

Pour la lotte au safran et aux amandes ■ 3 morceaux de lotte de 200 g ■ Huile d'olive ■ 1 pincée de safran en filaments ■ 1 petite branche de menthe sauvage ■ 3 oignons frais avec leur tige hachée grossièrement ■ 10 cl de fumet de poisson ■ 1/2 c. à soupe de poudre d'amande ■ Le jus d'1/2 citron jaune ■ 10 g d'écorces d'orange confites hachées (facultatif) ■ Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 200°C. Nettoyez les filets de lotte en enlevant avec un couteau pointu toutes les peaux noires qui risquent de se rétracter à la cuisson.
■ **La lotte à l'indienne.** Mélangez dans un grand bol le lait et les lamelles de coco, l'oignon haché, le fumet, le curcuma, le vadouvan, salez et poivrez.
■ **La lotte au safran et aux amandes.** Mélangez dans un bol le fumet de poisson, le safran réhydraté dans un peu d'eau, la poudre d'amande, les oignons, le jus de citron, la menthe et les écorces d'orange. Salez, poivrez.
■ Découpez 6 feuilles de papier sulfurisé et 6 feuilles de papier aluminium de 30 cm. Superposez la feuille de papier sulfurisé sur la feuille d'aluminium.
■ Huilez le centre de la feuille de papier sulfurisé, déposez-y la lotte et nappez-la du mélange choisi. Roulez bien les bords de la papillote pour former une sorte de chausson.
■ Enfournez pour 15 mn. La papillote doit gonfler. Dégustez très chaud.

ACCOMPAGNEZ D'UN VOUVRAY.

NOTA BENE. Le vadouvan est un mélange d'épices indien fait à base d'oignon, d'ail, de graines de moutarde, de lentilles, de fenugrec, de cumin, de curcuma, de fenouil, de feuille de cari, d'huile de tournesol et d'huile de sésame.







1. Puisqu'ici chacun choisit son tablier, Dominique a craqué pour une soie de chine. **2.** Les préparatifs donnent déjà envie de passer à table.

▪▪▪ préparations pour la lotte sont prévues : une version naturiste (c'est-à-dire crue, en carpaccio), une festive (en papillote) et une autre torride (braisée). Pour l'assaisonnement, on se plante devant la micro-épicerie préférée de Marie – un poème où se côtoient en bonne intelligence du safran d'Iran, des tripoux du Père Jean et de petites fioles d'Eau de désenvoûtement. « La maison d'Ali Baba », résume-t-elle. On sniffe les épices, toutes. On palabre, on argumente avant de tomber d'accord sur l'heureuse élue : ce sera le mélange Aphrodite qui aura l'honneur de parfumer dame lotte. Ding dong ! Voilà Nadine, l'amie caviste qui, à l'heure du déjeuner, déserte sa boutique du Nouveau Nez pour nous faire goûter ses derniers coups de cœur. Pépites pétillantes, bulles d'ivresse, les verres sont sortis et la dégustation commence…

Esprit grande famille

À la première heure, nous étions tous un peu empotés autour de la table mais peu à peu, chacun a trouvé sa place, s'est approprié un poste de travail (fourneaux, évier, table…). Attentive, Marie va de l'un à l'autre, passant un bras sur une épaule, demandant si tout va bien. Oh que oui ! Les tabliers tous différents, le tutoiement, les petits verres de Nadine, l'intimité de l'appartement… Tout cela contribue à une ambiance unique, quasi fraternelle, vue nulle part ailleurs, proche de celle des préparatifs d'une grande fête familiale. Il y a dans l'air comme un goût d'heureuses retrouvailles alors qu'on se connaît à peine…

« Regardez ça ! C'est incroyable que ce vous avez fait : pas moins d'une demi-douzaine de plats différents en moins de deux heures ! » s'exclame Marie, toujours prête à saluer le travail de son équipe. Son enthousiasme est communicatif. Allez, hop, on passe à table pour dévorer le tout, entre deux éclats de rire. Promis, Marie, on reviendra pour un de tes buffets délirants !

Kitchen Flat, 103, rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris. Tél. : 01.48.06.58.30. www.marie-chemorin.com. Tarifs : visite gastronomique (de 9 h 30 à 14 h 30) : 150 € ; 90 € le cours simple de 3 h, suivi d'un repas.

Les trucs du jour : NE PAS JETER les queues des petits oignons, les ciseler dans une salade. ENVELOPPER dans une feuille de laitue de mer n'importe quelle boulette pour en faire une délicieuse bouchée iodée.

Les plus : L'AMBIANCE très chaleureuse. LES TABLIERS RIGOLOS et tous différents. L'APPROCHE d'ingrédients exotiques (laitue de mer, champignons shiitakes, liserons d'eau…). LE POISSON décortiqué par le menu (haddock, dorade, saumon, maquereau, cabillaud… selon le jour)

Le moins : LE TEMPS passe vite (mais c'est plutôt bon signe !) et le cours déborde toujours, empiétant sur une bonne partie de l'après-midi. Le savoir, le prévoir.

CARPACCIO DE LOTTE À L'ASIATIQUE

Simplissime

Préparation : 20 mn + 1 h de repos.
Pour 6 personnes :

■ 1 filet de lotte de 600 g ■ 3 c. à soupe de sauce soja ■ Le jus d'1 citron vert juteux ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 bouquet de coriandre fraîche ■ Quelques feuilles de basilic thaï ■ Wasabi ■ Fleur de sel ■ Poivre sansho

■ Coupez la lotte en tranches fines comme du papier à cigarette. Choisissez une assiette plutôt sombre pour jouer sur les contrastes et tapissez-la avec les tranches de lotte.
■ Effeuillez la coriandre. Ciselez le basilic thaï.
■ Dans un bol, mélangez le soja, l'huile d'olive et une pointe de couteau de wasabi. Arrosez-en la lotte, placez-la au frais au moins une heure avant le repas.
■ 15 mn avant de servir, versez le jus de citron. Saupoudrez de fleur de sel, de poivre sansho. Mélangez les feuilles de coriandre et de basilic et parsemez-en la lotte.

ACCOMPAGNEZ D'UN GRAVES BLANC.

CONSEIL. Pour être préparée en carpaccio, la lotte doit être d'une fraîcheur irréprochable et immaculée, c'est-à-dire débarrassée de ses petites peaux noires.



Les imprévus de Marine



Encore une fois, Marine nous a régalés ! À votre tour de succomber à ses délices !

Recettes et stylisme Marine Labrune. Photos Marie-José Jarry.



BLÉ PILAF AUX GIROLLES

Tout simple

Préparation : 10 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 600 g de girolles nettoyées (ou de champignons mélangés) ■ 300 g de blé cuisson rapide, type Ebly ■ 4 échalotes ■ 1 belle gousse d'ail ■ 100 g de parmesan ■ 20 g de kasha ou sarrasin grillé (facultatif) ■ 2 c. à soupe de vin blanc sec (facultatif) ■ Thym ■ Un peu de beurre ■ Huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Épluchez et hachez les échalotes. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une grande sauteuse et faites-y revenir les échalotes. Retirez-les avant qu'elles ne colorent. Réservez.

■ Émincez ou coupez les champignons s'ils sont gros. Faites-les revenir avec une noix de beurre, ainsi que la moitié des échalotes précuites et la gousse d'ail hachée. Salez. Si les champignons rendent beaucoup de jus, récupérez-le pour le blé.

■ Lorsque les champignons sont cuits, réservez-les dans un plat couvert.

■ Dans la même sauteuse, placez ensuite une belle noix de beurre avec le reste des échalotes précuites et le blé. Chauffez 1 mn en remuant. Déglacez avec le jus éventuel des champignons et/ou un peu de vin blanc, grattez les sucs avec une spatule.

■ Versez ensuite 1 l d'eau (ou 1,2 l si les champignons n'ont pas rendu de jus), ajoutez un peu de thym et de sel. Laissez cuire à feu moyen et à découvert jusqu'à absorbtion de l'eau (10 mn env.).

■ Lorsque le blé est cuit, rectifiez éventuellement l'assaisonnement et incorporez les champignons pour les réchauffer légèrement. Servez aussitôt en parsemant d'une noix de beurre, de kasha pilé et de parmesan râpé.

DÉGUSTEZ AVEC UN SAINT-VÉRAN.

Mes petits plus

✚ On a tous des (mauvais) souvenirs du riz pilaf de la cantine. C'est pourtant le cousin du risotto, sauf que l'on n'a pas besoin de surveiller constamment sa cuisson. Sur ce principe, on a utilisé du blé, mais pourquoi pas aussi de l'épeautre ou du quinoa...

✚ On nomme kasha les graines de sarrasin grillées ainsi que la sorte de porridge que l'on prépare traditionnellement avec, dans les pays de l'Est. Mais on peut également consommer ces graines telles quelles. Très parfumées, elles relèvent ici la recette à la manière d'une épice. Mieux vaut piler les graines au préalable car elles sont croquantes. Le kasha est vendu dans les magasins bio.

✚ Pour nettoyer les girolles, contentez-vous de couper le bout terreux, de gratter le pied et de retirer les petites particules avec une brosse ou un torchon.



BROYÉS

Vous êtes cuits !

Préparation : 15 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 500 g de farine ■ 250 g de beurre doux un peu mou ■ 250 g de sucre en poudre ■ 3-5 c. à soupe d'eau froide ■ 1 jaune d'œuf ■ 1 c. à café de gros sel gris

■ Dans une grande jatte, réunissez la farine, le sucre et le gros sel. Mélangez.
■ Ajoutez le beurre en morceaux et travaillez à la main jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux mais homogène.
■ Ajoutez ensuite l'eau froide, cuillerée par cuillerée, jusqu'à ce que la pâte puisse former une boule. Préchauffez le four à 180°C.
■ Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez la boule de pâte dessus et écrasez-la avec la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie, de façon à former un rectangle plat et régulier de 1,5 cm d'épaisseur.
■ Délayez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau. Badigeonnez-en au pinceau le dessus de la pâte.
■ Décorez la pâte de stries à l'aide d'une fourchette et enfournez 20 à 30 mn jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
■ Sortez la plaque et découpez la pâte aussitôt en losanges. Dégustez froid.



Mes petits plus

✚ Les broyés sont originaires du Poitou. On les cassait traditionnellement à la main une fois refroidis, d'où leur nom sans doute. Leur texture doit être croquante à l'extérieur et encore très légèrement moelleuse à l'intérieur.

✚ Le gros sel permet de relever la saveur de ces biscuits. Veillez à bien séparer les grains avant de les incorporer. Vous pouvez également utiliser de la fleur de sel, mais l'effet sucré-salé sera moins contrasté.

✚ Après avoir doré la pâte au jaune d'œuf, quadrillez-la en utilisant une fourchette, dos contre la pâte pour ne pas l'abîmer avec les dents de la fourchette (voir photo ci-dessus).

Pas besoin d'emporte-pièce ni de plusieurs fournées pour réaliser ces délicieux biscuits !



Tendre OURSON

Diététiquement incorrect, délicieusement régressif, il est tout simplement irrésistible…

Texte Marie-Laure Fréchet. Photos Éric Fénot.
Recette et stylisme Natacha Arnoult.

ZOOM SUR LA GUIMAUVE

La guimauve est une plante *(Althaea officinalis)*, cousine de la mauve, que l'on trouve dans les marais, comme le rappelle son nom anglais (marsh, le marais ; mallow, la mauve). Elle est connue pour ses propriétés adoucissantes et antitussives. De sa racine est extraite une substance visqueuse, utilisée pour réaliser des pâtes sucrées, avant la découverte de la gélatine. On donnait autrefois à mâchouiller aux bébés une racine épluchée pour favoriser la percée dentaire. Sa version industrielle est apparue au début du xx^e siècle, avec l'utilisation du sucre raffiné et de l'amidon. Elle doit obligatoirement porter la mention « guimauve fantaisie ».



Rappelez-vous ces dix centimes qu'on laissait au boulanger contre douze grammes de bonheur... Comme le Carambar, l'ourson en guimauve est devenu un mythe. Ses aficionados ont même leur site internet (www.petitoursonguimauve.fr), sur lequel on s'arrache les boîtes collector… Comme la barre de caramel, il est né dans le Nord de la France, où la proximité des sucreries et des grands ports, qui permettent d'importer le cacao, ont favorisé le développement des confiseries autour de Lille, telles les célèbres Delespaul-Havez ou La Pie qui chante.

Bichonné et choyé avant d'être croquer !

En 1851, la famille Rousseau crée une fabrique de chicorée dans le village d'Ascq, avant de se lancer dans le chocolat sous la marque Bouquet d'Or. Ce n'est qu'à la fin des années 50 qu'elle lance son produit-phare. En 1962, le nom et la forme originale du Petit Ourson, dessinée par Michel Cathy, un jeune directeur commercial passé par les beaux-arts, sont officiellement déposés. Surtout, le confiseur innove. Si à l'époque, on trouvait déjà sur les marchés des sujets en guimauve couverts de chocolat noir, ils étaient vendus en vrac et s'abîmaient vite. Les oursons, eux, sont délicatement rangés dans des boîtes en carton entre deux feuilles de papier sulfurisé. Quand ils arrivent dans les épiceries, tout brillants dans leur bel enrobage de chocolat au lait, impossible d'y résister. Le succès est immédiat.
Rien de très compliqué pourtant dans la recette, si ce n'est un savoir-faire. Le sirop de sucre et la gélatine sont fouettés (on dit foisonnés), pour donner son gonflant à la guimauve. Celle-ci est alors coulée, non pas dans des moules, mais des empreintes réalisées dans de l'amidon en poudre. Ce procédé, ainsi qu'un passage à l'étuve, permettent de sécher la guimauve. Les oursons sont ensuite recouverts de chocolat et rangés à la main dans leur coffret. Avec plus de 2000 tonnes par an – soit cinq oursons engloutis chaque seconde ! –, il a suscité bien des vocations. Mais il demeure bien le seul et l'unique qui garde toutes nos faveurs. ❖

CHARLOTTE AUX OURSONS

À se damner !

Préparation : 30 mn + 4 h de repos.
Cuisson : 15 mn. Pour 4 à 6 personnes :

■ 1 biscuit à bûche (à commander chez le pâtissier) ■ 125 g de chocolat noir + 40 g pour la décoration ■ 3 œufs ■ 20 g de beurre ■ 125 g de chocolat blanc + 40 g pour la décoration ■ 35 g + 125 g de crème fleurette ■ 2 feuilles de gélatine ■ 18 oursons guimauve environ

Ustensile ■ 1 cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre

■ Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
■ Râpez le chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Retirez du feu, ajoutez une feuille de gélatine essorée et laissez refroidir un instant.
■ Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Mélangez les jaunes et le chocolat fondu.
■ Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement au chocolat fondu.
■ Râpez le chocolat blanc et faites-le fondre au bain-marie.
■ Portez 35 g de crème fleurette à ébullition, puis ajoutez-la au chocolat fondu. Ajoutez une feuille de gélatine essorée. Mélangez rapidement et laissez refroidir quelques minutes.
■ Fouettez 125 g de crème fleurette bien froide en chantilly ferme, puis incorporez-la au chocolat blanc.
■ Découpez un disque de biscuit à l'aide du cercle à pâtisserie, puis transférez le cercle et le disque de biscuit sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.
■ Recouvrez de mousse au chocolat noir, puis de mousse au chocolat blanc. Réservez les restes de mousse.
■ Réservez la charlotte 4 h minimum au réfrigérateur.
■ Démoulez délicatement la charlotte et collez les oursons tout autour avec un peu de mousse restante.
■ Râpez le chocolat noir et le chocolat blanc à l'aide d'un économe sur la charlotte et servez.

ACCOMPAGNEZ D'UN CRÉMANT DE BOURGOGNE OU D'UN MAURY.



RÉVISONS NOS CLASSIQUES
La crème anglaise

Photo Valéry Guedes. Recette et stylisme Natacha Arnoult.

La touche finale

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 50 cl de crème anglaise :

- 50 cl de lait entier frais
- 5 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 1 gousse de vanille

- Mettez le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez infuser.
- Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Délayez petit à petit avec le lait tiède. Versez dans une casserole et faites épaissir sur feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère. La crème ne doit pas bouillir.
- Retirez du feu, versez la crème dans un bol. Placez-le dans un saladier rempli de glace.
- Remuez la crème pour la faire refroidir puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



RECEVOIR





V. Lhomme



M. Reiss

VARIATIONS *saisonnières*

Puisque l'automne est bel et bien de retour, profitons-en pour mitonner de bons petits plats...

Photos et recettes Valérie Lhomme. Stylisme Manuella Chantepie.



ACCRAS DE MORUE

Comme aux Antilles...

Préparation : 15 mn. Dessalage : 12 h.
Repos : 1 h. Cuisson : 3 mn.
Pour environ 24 accras :

■ 200 g de morue ■ 1 botte d'oignons nouveaux ■ 1 botte de persil plat ■ 1 petit piment frais oiseau ou 1/2 piment antillais ■ Huile de friture

Pour la pâte à beignets ■ 200 g de farine ■ 2 œufs ■ 15 cl de lait ■ 20 g de beurre fondu ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 1 pincée de sel

■ Couvrez la morue d'eau fraîche et faites-la dessaler 12 h, en changeant l'eau plusieurs fois. Pochez-la ensuite 10 mn dans une grande casserole d'eau bouillante, puis égouttez-la et laissez-la refroidir.
■ Pendant ce temps, pelez, lavez et hachez finement les oignons. Lavez, séchez, effeuillez et hachez finement le persil plat. Lavez, épépinez et hachez finement le piment. Émiettez la morue à la fourchette et mélangez-la avec les ingrédients préparés précédemment.
■ Dans une jatte, mélangez la farine avec la levure et le sel. Ajoutez les 2 œufs battus, le beurre et le lait. Mélangez les ingrédients pour obtenir une pâte lisse, puis ajoutez le mélange à la morue. Travaillez la pâte pour qu'elle soit à peu près homogène. Laissez reposer 1 h.
■ Chauffez le bain de friture à 180°C. En vous aidant de 2 cuillères à soupe, faites tomber la pâte dans la friture brûlante par petites quantités (les accras doivent remonter instantanément à la surface pour ensuite continuer de dorer). Lorsqu'ils sont gonflés et de belle couleur, déposez-les sur une assiette garnie de papier absorbant.

DÉGUSTEZ AVEC UN PATRIMONIO BLANC.

CONSEIL. Pour accompagner ces accras, mixez une mangue juste mûre avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron vert, 1 pincée de piment et du sel.



FICHE PAGE 131

FLANS DE COURGE AU GORGONZOLA

RÂBLES DE LAPIN AU SPECK ET POMMES DE TERRE AUX OLIVES

Délicieusement parfumé

Préparation : 20 mn. Cuisson : 40 mn. Pour 6 personnes :

■ 3 râbles de lapin ■ 12 tranches fines de speck ■ 12 feuilles de sauge ■ 12,5 cl de vin blanc sec ■ 500 g de pommes de terre charlotte ■ 1 petit citron non traité ■ 12 olives noires ■ 4 gousses d'ail ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Coupez chaque râble en deux. Salez, poivrez, puis emballez chaque demi-râble dans 2 tranches de speck, en intercalant 2 feuilles de sauge. Maintenez le tout avec de la ficelle de cuisine.
■ Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en quartiers. Dénoyautez les olives. Lavez et coupez en quartiers le citron.
■ Pelez 2 des 4 gousses d'ail, dégermez-les et hachez-les.
■ Dans une cocotte ou un petit plat creux en fonte, faites chauffez la moitié de l'huile d'olive.
■ Déposez-y les râbles, les gousses d'ail entières. Faites dorer les râbles sur toutes les faces.
■ Retirez ensuite le contenu de la cocotte, puis versez dans celle-ci le reste d'huile. Ajoutez les pommes de terre, les olives, les gousses d'ail pressées, les quartiers de citron et faites dorer 5 mn.
■ Salez, poivrez. Ajoutez les râbles, les gousses d'ail, le vin blanc et poursuivez la cuisson 30 mn, à couvert, en remuant délicatement de temps en temps.
■ Servez bien chaud

■ ACCOMPAGNEZ D'UN MORGON.



NOTA BENE
Spécialité italo-autrichienne, le speck est un jambon sec délicatement fumé.



PAVÉ DE LIEU JAUNE AU CHORIZO ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AU LARD FUMÉ

Pour changer

Préparation : 20 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 6 personnes :

■ 6 pavés de lieu jaune de 150 g chacun ■ 18 tranches fines de chorizo (de qualité) ■ 8 tranches de lard bien fumé ■ 600 g de pommes de terre à chair farineuse ■ 15 cl de lait entier ■ 12,5 cl de crème fleurette ■ 70 g de beurre ■ Piment d'Espelette ■ Sel

■ Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont tendres, égouttez-les. Portez le lait à ébullition avec le lard fumé. Couvrez et laissez infuser 15 mn.
■ Chauffez doucement la crème fleurette. Écrasez les pommes de terre au presse-purée, puis ajoutez la crème fleurette et 40 g de beurre. Mélangez délicatement sans trop travailler, puis versez le lait encore chaud, sans le lard. Salez et pimentez. Réservez.
■ Préchauffez le four à 210°C. Faites 3 incisions dans la peau de chaque pavé de lieu et glissez-y une rondelle de chorizo.
■ Faites fondre les 30 g de beurre restants dans une large poêle ou une sauteuse. Posez les pavés de lieu jaune coté peau dans le beurre mousseux. Salez, pimentez et laissez dorer 5 mn, à feu modéré.
■ Retournez ensuite les pavés délicatement, puis posez la sauteuse dans le four bien chaud et prolongez la cuisson 5 mn.
■ Réchauffez doucement la purée, rectifiez son assaisonnement si nécessaire, ajoutez un peu de crème fleurette si elle vous semble trop épaisse et servez aussitôt avec les pavés de lieu au chorizo.

ACCOMPAGNEZ D'UN CHABLIS.



ASTUCE
Pour rendre ces tartelettes encore plus jolies, préparez un peu plus de pâte, étalez-la et découpez à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un très petit verre de petites pastilles. Faites-les se chevaucher sur le bord des tartelettes.

TARTELETTES AUX BANANES

Un délice !

Préparation : 20 mn. Macération : 20 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 6 tartelettes :

■ 250 g de farine + 30 g pour les moules ■ 100 g de beurre salé bien froid + 20 g pour les moules ■ 50 g de cassonade ■ 1 gousse de vanille ■ 5 cl d'eau

Pour la garniture ■ 3 belles bananes mûres ■ 2 citrons verts ■ 2 c. à soupe de rhum blanc ■ 100 g de cassonade ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à café de cannelle

Ustensiles ■ 6 moules à tartelettes d'env. 12 cm

■ Pressez les citrons. Pelez et coupez les bananes en rondelles. Poudrez-les de cassonade et de cannelle, arrosez-les du jus de citron et de rhum et laissez macérer 20 mn au réfrigérateur, recouvert de film alimentaire.

■ **Préparez la pâte.** Mélangez les grains de la gousse de vanille avec la farine et la cassonade. Ajoutez le beurre, en morceaux. Travaillez la pâte du bout des doigts, puis versez l'eau et formez une boule. Écrasez cette boule 2 ou 3 fois de la paume de la main, farinez-la et étalez-la.

■ Préchauffez le four à 210°C. Beurrez, farinez, puis foncez de pâte les moules. Piquez le fond avec une fourchette, puis déposez les bananes égouttées.

■ Enfournez aussitôt.

■ Faites réduire et épaissir le jus de la marinade dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le beurre.

■ Lorsque les tartelettes sont cuites et dorées, sortez-les du four, arrosez-les de jus réduit.

■ Dégustez tiède, accompagné, par exemple, d'une boule de glace vanille.

ACCOMPAGNEZ D'UN MONTLOUIS FINES BULLES.


FICHE
PAGE 131
GRATIN DE POIRES À
LA CRÈME D'AMANDE



Une faim de loup-garou

Pour Halloween ou juste pour rire, préparez donc un drôle de menu !

Photo Valéry Guedes. Recettes et stylisme Natacha Arnoult.

ŒUFS D'ARAIGNÉES
Faites infuser 3 sachets de thé noir, 10 mn, dans une casserole d'1 l d'eau bouillante. Cuisez les œufs, dans une autre casserole d'eau bouillante, 10 mn. Tapotez ensuite les œufs pour fendiller leur coquille de toutes parts. Plongez-les ainsi dans le thé, portez à ébullition, puis laissez refroidir dans la casserole, 1 h. Écalez-les et dégustez avec de la fleur de sel et du poivre noir.

JELLY SURPRISE
Préparez de la jelly (marque Hartley) en suivant les instructions du paquet. Lorsqu'elle est à moitié prise, enfoncez dedans des bonbons gélifiés (type crocodile, ourson...).

DOIGTS DE MONSTRES

Terriblement bon

Préparation : 15 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 œuf battu ■ 50 g de farine ■ 75 g de noix de coco râpée ■ 600 g d'aiguillettes de poulet ■ 3 c. à soupe d'huile neutre ■ 3 c. à soupe de moutarde sucrée (Savora) ■ 1 c. à soupe de miel ■ Sel, poivre

■ Placez la farine dans une assiette, l'œuf dans une seconde et la noix de coco dans une troisième.
■ Salez et poivrez les aiguillettes de poulet, passez-les successivement dans l'œuf, la farine et la noix de coco.
■ Faites dorer les aiguillettes, 2 mn, de chaque côté, dans une poêle huilée.
■ Enfournez ensuite pour 6 mn, dans le four préchauffé à 210°C, en retournant à mi-cuisson.
■ Parsemez de noix de coco et dégustez avec la moutarde mélangée au préalable au miel.



BLOODTHIRSTY MARY

Vampirique

Préparation : 5 mn. Congélation : 2 h.
Pour 4 personnes :

Pour les enfants ■ 1 petit concombre ■ 1 l de jus de tomate ■ Le jus d'1/2 citron ■ Sel

Pour les adultes ■ 12 cl de vodka ■ Quelques gouttes de sauce Worcestershire ■ Quelques gouttes de sauce soja ■ Quelques gouttes de Tabasco ■ Poivre noir du moulin

■ Épépinez le concombre et mixez-le pour obtenir une purée.
■ Faites prendre la purée de concombre dans des bacs à glaçons, au congélateur.
■ Mélangez le jus de tomate et le jus de citron (et les autres ingrédients si vous préparez le cocktail pour des adultes). Salez.
■ Servez avec les glaçons de concombre.

TARTELETTES À LA CITROUILLE

Courge toi-même !

Préparation : 10 mn. Cuisson : 25 mn.
Pour 8 mini-tartelettes ou 4 tartelettes :

■ 1 rouleau de pâte brisée ■ 600 g de purée de potiron nature ■ 2 œufs ■ 100 g de sucre ■ 3 c. à soupe de crème ■ 1/4 c. à café de cannelle ■ Haricots secs (pour la précuisson de la pâte)

■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Foncez les moules à tartelette avec la pâte sablée. Piquez le fond avec une fourchette, garnissez de haricots secs et faites cuire pendant 5 mn.
■ Retirez les haricots, baissez la température du four à 150°C et poursuivez la cuisson 5 mn.
■ Mélangez la purée de potiron, les œufs légèrement battus, le sucre, la crème et la cannelle.
■ Versez la garniture sur les fonds de tartelette et faites cuire 15-20 mn.
■ Servez avec un mélange de mascarpone et de crème sucrée et fouettée.

Chemin de table Chilewich chez Zero One One.



Au fond des bois...

On n'y trouve pas que des champignons, mais aussi de jolies idées pour la maison.

Stylisme Laurence du Tilly. Photos Jean-Blaise Hall.

■ Suspension en papier Greenage FLY (3,90 €). ■ Manique et gant LA REDOUTE (10 € le lot). ■ Tablier en métis COUCKE *(24 €)*. ■ Planches en bois passant au lave-vaisselle TOTALLY BAMBOO (à partir de 17,90 €). ■ Panier pique-nique et vaisselle en bois, NATURE & DECOUVERTES (29,90 €). ■ Torchons La REDOUTE (11,90 € le lot de 3). ■ Sets de table en feutrine verts, LA REDOUTE (19 € les 4). ■ Bol intérieur bois, HABITAT (8 €). ■ Moule à tatin ÉMILE HENRY (44,90 €). ■ Tables gigognes en noyer HABITAT (250 €). ■ Poêle et casserole en cuivre MAUVIEL (à partir de 90 €). ■ Dessous de plat et couverts à salade en bois HABITAT (14 et 12 €). Plat à tajine EMILE HENRY (64 €). ■ Photophores Vintage FLY (1,90 €). ■ Boutis LA REDOUTE (à partir de 79 €). ■ Rouleau à pâtisserie en bois, TOTALLY BAMBOO (20 €). ■ Cocotte en cuivre MAUVIEL (24 cm, 215 €). ■ Wok LAGOSTINA *(245 €)*.

CARNET D'ADRESSES PAGE 128

LE PETIT-DÉJEUNER JOUE L'EXTÉRIEUR





Le Congrès Maillot



Le Congrès Auteuil

Vous rêvez en vous levant d'un café digne de ce nom ? Vous êtes las de la tartine de pain industriel mâchonnée dans la cuisine ? Rebellez-vous, sortez ! Face à la Gare de Lyon, l'Européen vous propose un classique petit déjeuner à 5,50 € - tartine beurrée, croissant et boisson chaude – ou un revigorant « breakfast » à 8,30 €, orange pressée et œufs sur le plat compris. A savourer en parcourant votre quotidien préféré sous les lustres en verrine...

Pour une atmosphère plus feutrée, installez-vous dans le cadre mi-Directoire mi-Empire du Congrès Maillot, ou le décor chocolat-caramel de son cousin, le Congrès Auteuil. Boisson chaude, jus de pamplemousse ou d'orange frais pressé, viennoiserie fondante, deux toasts ou tartines, tel est le Petit déjeuner griffé Congrès à 9,20 €. La version Continental à 14,90 € y ajoute un yaourt, des céréales et une jolie salade d'agrumes. Anglophiles, laissez-vous tenter par des œufs brouillés ou sur le plat, voire une belle omelette. Ouf, la journée avait failli mal commencer ; vous voilà maintenant armé pour l'affronter avec le sourire...

Jean de Loÿs



L'Européen

L'EUROPÉEN
Face à la Gare de Lyon
21 bis, Bd Diderot
75012 Paris
Tél. : 01 43 43 99 70
7 jours /7. Service continu de 7h30 à 1h du matin.

LE CONGRÈS MAILLOT
80, av. de la Grande Armée
75017 Paris
Tél. : 01 45 74 17 24
7 jours /7. Service continu de 8h à 2h du matin.
Voiturier.

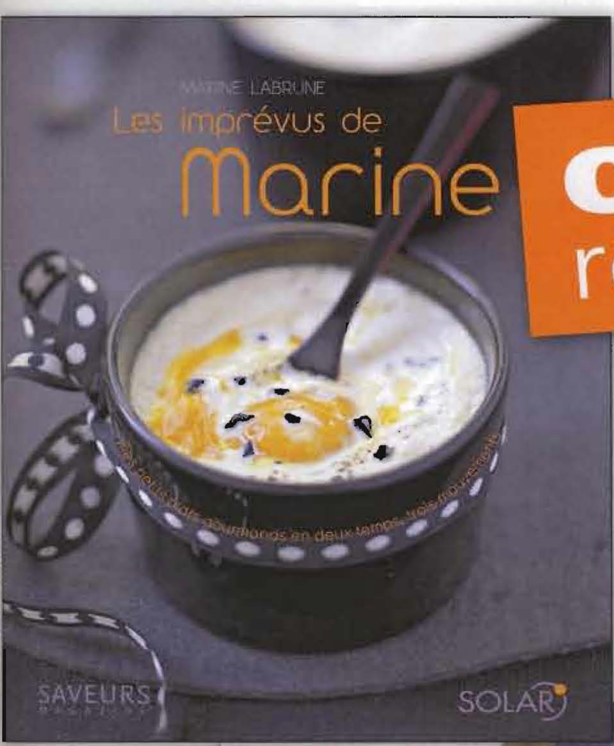
LE CONGRÈS AUTEUIL
144, Bd Exelmans
75116 Paris
Tél. : 01 46 51 15 75
7 jours /7. Service continu de 8h à 1h du matin.
Voiturier.



■ Trophée en bois AM.PM. (140 €) ■ Nappe Greenage FLY (160x240 cm, 25 €), serviette assortie (1,50 €). ■ Cocotte ovale LE CREUSET (à partir de 109 €). ■ Toaster 2 tranches, KITCHENAID (279 €). ■ Assiettes SO'HOME (12 € les 4) ■ Desserte en bois AM.PM. (89 €). ■ Bougie cèpe POINT À LA LIGNE (13 €). ■ Bouilloire LE CREUSET (49 €). ■ Tasses à café Pixou FLY (0,90 € pièce). ■ Nappes en lin beige ou chocolat, AM.PM. (à partir de 49 €). ■ Sets de table rayés Excellis, FLY (3,90 € pièce). ■ Bougie tête de cerf, POINT À LA LIGNE (75 €).

Qu'à cela ne tienne : s'il fait décidément trop froid pour sortir, c'est la nature qui viendra à nous !

CARNET D'ADRESSES PAGE 128



Couverture non définitive

OFFRE PRIVILÈGE réservée à nos lecteurs

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES Imprévus de Marine

OFFRE SPÉCIALE 12,50€

Au lieu de 14,90 € en librairie.

Pour toute commande effectuée avant le 5 novembre 2008 (le cachet de la Poste faisant foi).



« Les Imprévus de Marine » de Marine Labrune. 46 recettes. 104 pages. Une coédition Solar/ Saveurs.14,90 €. Sortie en librairie le 6 novembre 2008.

Vous aimez les recettes simples et gourmandes que Marine vous prépare dans chaque numéro de SAVEURS ? Retrouvez-les enfin toutes réunies dans un livre.

BON DE SOUSCRIPTION VALABLE JUSQU'AU 5 NOVEMBRE 2008

Bulletin à renvoyer, accompagné de votre règlement par chèque ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à :
Saveurs, Souscription Les Imprévus de Marine, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.

▸ J'indique mes coordonnées ☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

....

Code Postal : |_|_|_|_|_|

Ville : ....

Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

E-mail : .... @ ....

▸ Dédicace

Si vous souhaitez que votre exemplaire soit dédicacé par l'auteur, indiquez ci-dessous votre prénom ou bien celui de la personne à qui le livre est destiné.

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Pour d'autres exemplaires, merci d'inscrire lisiblement les prénoms sur papier libre.

▸ J'indique mon mode de règlement

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "EHBM"

☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration : |_|_||_|_||_|_|_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte

|_|_|_|

▾ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▾

▸ Je calcule le montant à payer

Nombre d'exemplaires : ☐ x 12,50 €

Total (frais de port inclus) : ☐

Offre valable jusqu'au 05-11-2008, réservée à la France métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. Les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre demande et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06-01-1978). Saveurs. 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. **Les exemplaires pré-commandés seront envoyés à partir du 06-11-2008.**



Après avoir œuvré dans la "gastronomie classique", le coup de foudre de William Ledeuil pour la cuisine d'Asie du Sud-Est ne s'est jamais assagi.



William Ledeuil
Le cuisinier voyageur

C'est dans les saveurs d'Asie que William Ledeuil a trouvé l'essence même de sa cuisine. Avec ses accords parfaits de terroir et d'exotisme, il nous emmène loin et en toute sécurité. *Texte Stéphane Davet. Photos Michel Reuss.*

Le déclic s'est produit lors d'un voyage en Thaïlande, neuf mois après l'ouverture, en 2001, de Ze Kitchen Galerie. À l'époque, William Ledeuil a choisi de voler de ses propres ailes, après des années à travailler aux côtés de Guy Savoy. Sur la rive gauche parisienne, il a transformé un ancien local de la RATP en un lieu unique, où sa passion pour l'art contemporain doit rejoindre une vision renouvelée de la restauration. Lui manquent pourtant les clés de sa propre singularité culinaire. Les couleurs, les parfums, la fraîcheur de la cuisine des marchés de Bangkok allaient révéler de nouveaux horizons à ce chef dont l'identité gourmande est aujourd'hui célébrée bien au-delà du tout-Paris. Cet apport de l'Asie du Sud-Est n'aurait pu être qu'un coup de marketing, cédant au bric-à-brac exotique de la fusion-food. En fait, à l'instar de son camarade Pascal Barbot, chef voyageur de l'Astrance, William Ledeuil n'échantillonne pas. Il cherche, comprend, assimile, fait résonner intimement ses découvertes de saveurs lointaines.

Une démarche qui assume aussi l'héritage d'une formation ancrée dans le savoir-faire français. Ses origines rurales, un père boucher près de Sancerre, le prédisposaient à la gourmandise, pas au raffinement de la gastronomie. Venu aux fourneaux plus tard que d'autres, après un diplôme de gestion hôtelière, William Ledeuil s'est initié à l'excellence au contact de Guy Savoy. « C'est là que j'ai découvert la variété des produits, les plus belles façons de les valoriser, de les mettre en scène », explique le chef de Ze Kitchen Galerie. Pour Savoy, il conceptualisera plusieurs "bistrots gastro" – les Bistrots de l'Étoile, les Bouquinistes – avant de tenter sa propre aventure et d'élargir, en Asie, son lexique culinaire. Pour transformer son coup de cœur en connaissance, Ledeuil enchaîne les lectures, les voyages et les ■■■





1. Les œuvres exposées sont en vente et changent régulièrement.
2. Les raviolis de lapereau au basilic thaï, jus de citronnelle et raifort : un mariage des saveurs comme le chef les affectionne.
3. William Ledeuil partage son titre de chef avec Nicolas Houlbert.

■■■ cours sur place. Il y apprend à maîtriser la citronnelle – « ma drogue » –, des cousins du gingembre comme le galanga ou le kratchai, la racine de curcuma qu'il aime révéler au contact des fruits, l'acidité aromatique du tamarin, du combava ou des feuilles de lime, et toute la gamme des herbes thaïes, qui font aujourd'hui partie intégrante de son vocabulaire.

Une créativité permanente

Si, à Cancale, Olivier Roellinger est le maître des épices, William Ledeuil, à Paris, s'affirme comme comme celui des rhizomes et des herbes. « J'aime la fraîcheur et le relief qu'ils apportent à ma cuisine. J'essaie de concilier spontanéité et technicité, la fabuleuse variété des terroirs français et la disponibilité, dans la capitale, des produits du monde entier. » Avec la Thaïlande, le Japon a été un autre des éléments fondateurs de son esthétique. « Je suis sensible à leur culture du produit, de l'épure, à leur façon de juxtaposer les saveurs. » Au début, tel un enfant abusant de la pléthore de ses nouveaux jouets, il surchargera ses plats des ingrédients ramenés du *chinatown* du 13e arrondissement. Puis, avec Nicolas Houlbert, avec qui, depuis le lancement, il partage le titre de chef de la Kitchen Galerie, et Cédric Maréchal, son relais en salle, William Ledeuil trouvera un équilibre, récompensé, cette année, par une première étoile Michelin.

Le renouvellement de la carte, toutes les quatre ou cinq semaines, a permis à la longue d'élaborer des principes qui témoignent de cette plénitude. Petit à petit, sel et matières grasses cuites ont été quasiment bannis des cuisines. L'assaisonnement d'un plat se joue souvent dans un jeu subtil entre le piquant, l'acide et le sucré.

À travers la verrière qui sépare la salle de la petite cuisine, on peut voir se dessiner des assiettes aux couleurs s'accordant avec l'importance que la "galerie" attache aux "arts visuels". S'y superposent, en général, un pro-



Les fournisseurs en or de William

Centrale dans la cuisine de William Ledeuil, l'excellence des produits se double d'une recherche constante d'éléments inédits pouvant élargir sa palette d'expression. Ce vieux complice du magicien des légumes, Joël Thiebault, n'aime rien tant que découvrir des fournisseurs de perles rares comme l'épicier japonais Workshop Issé (11, rue Saint Augustin, 75002 Paris) ou les vergers de Bénédicte et Michel Bachès qui, près de Perpignan, cultivent une époustouflante variété d'agrumes. Main de Bouddha, limequat, bergamote, bigarade, yuzu, citron caviar à la pulpe sphérique... De quoi colorer les assiettes de l'automne. Bénédicte et Michel Bachès, Mas Bachès, 66500 Eus. Tél. : 04.68.96.42.91.

duit, respecté dans son intégrité, un jus et un condiment. Ce dernier permet à l'imagination du chef de s'envoler.

Compositions non-stop

L'équipe aurait conçu près de 500 mariages de saveurs. Du plus simple, comme cette alliance de moutarde violette de Brive et de sirop de gingembre, accompagnant l'onctuosité d'un jarret de veau laqué, au plus recherché, comme ce mélange de piment doux, de citronnelle, de galanga, d'ail, de vinaigre de riz, de gelée de piment d'Espelette et de chorizo servi avec des raviolis de lapereau, ou ce très frais assemblage de kumquat râpé, de jus de yuzu, de gingembre et d'huile d'olive faisant frétiller un cabillaud étuvé et une marmelade d'aubergines au basilic thaï. Autant de compositions incarnant la sensibilité exploratrice de ce globe-trotter des saveurs. ❖

Ze Kitchen Galerie. 4, rue des Grands-Augustins, 75005 Paris. Tél. : 01.44.32.00.32. Menus (déj. exclusivement) : de 28 à 39 € (verre de vin et café inclus). Carte : 60 € env. hors boisson.

GLACE CHOCOLAT BLANC ET WASABI

Original

Prép. : 1 h. Pour 6/8 personnes :

Pour la glace ■ 415 g de chocolat blanc ■ 1 l de lait coco ■ 70 g de pâte wasabi ■ 2 gousses de vanille

Pour la sauce pistache ■ 200 g de pâte de pistache ■ 200 g de lait ■ 200 g de lait concentré ■ 50 g de pâte de nougat

Pour l'émulsion ■ 150 g de lait ■ 15 g de pâte de sésame blanc ■ 10 g de thé vert ■ 3 g de lécithine

Ustensile ■ Sorbetière

■ **Pour la glace.** Tranchez les gousses de vanille dans le sens de la hauteur. Chauffez le lait avec la pâte de wasabi et les gousses de vanille. Versez le lait chaud sur le chocolat blanc. Mixez, puis filtrez. Placez le lait chocolat lacté dans une sorbetière et turbinez le temps indiqué sur la machine. Placez ensuite la glace au congélateur.
■ **Pour la sauce pistache.** Chauffez le lait et le lait concentré dans une casserole. Versez le mélange sur la pâte de pistache. Mixez le tout. Attendez que le mélange refroidisse, puis ajoutez la pâte de nougat.
■ **Pour l'émulsion.** Chauffez le lait. Versez-le sur le thé, puis laissez infuser. Au bout de 5 mn, filtrez le thé et ajoutez la pâte de sésame et la lécithine. Mixez et filtrez.
■ Au moment du dressage, nappez le fond de l'assiette avec la pâte de pistache, ajoutez 2 boules de glace au chocolat blanc, versez l'émulsion de thé.

■ ACCOMPAGNEZ D'UN SAKÉ



MON GOÛTER *d'anniversaire*

Pour les huit ans de Tom, je sors mon déguisement de super maman et je prépare tout toute seule!

Recettes et stylisme Laurence du Tilly. Photos Marie-José Jarry.



Pour épater les copains ■ TABOURET *Tic, FLY (29,90 €).* ■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ NAIN DE JARDIN, *SO'HOME (25 €).* ■ ASSIETTES *mélamine jaune ou blanche, SENTOU (30 € les 4).* ■ ASSIETTES *à dessert "Jouons au jardin" 100DRINE, SENTOU (22 € les 4).* ■ MUG *Funny Drink, LUMINARC (10 € le set : 1 mug + 1 assiette + 1 bol).* ■ VERRES ET CARAFE *Funny Drink, LUMINARC (1 carafe + 4 verres : 13 €).* ■ VERRES À PIED *Tige, PYLONES (19 €).* ■ CANARDS *en plastique, BONTON (GM 8 €, PM 4 €).* ■ COCOTTE *mélamine "Les restes du pêcheur" 100DRINE, SENTOU (19 €).* ■ COUVERTS *en mélamine, BONTON (25 € les 12).* ■ GRENOUILLE, *BONTON (5 €).* ■ JUS *de fruits, LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS (2,68 €).*

1/ Pour mes petits gâteaux ■ EMPORTE-PIÈCES *en silicone avec poignées rouge,* *CUISIPRO (16,90 € le set de 5).* ■ EMPORTE-PIÈCES *étoiles, LE BON MARCHE RIVE GAUCHE (9 € les 3 tailles assorties).*

2/ Sur la table ■ ASSIETTES *en mélamine blanche, SENTOU (30 € les 4).* ■ ASSIETTES *à gâteau, BONTON (14 € pièce).* ■ POT DE CRÈME *en biscuit rose, LE BON MARCHE RIVE GAUCHE (28,50 €).* ■ KIT *"Je décore mon gâteau", BONTON (18 €).*

3/ Sachets surprise ■ *Préparez des pochettes surprise maison garnies de bonbons et de petits cadeaux avec du papier blanc que vous agrémenterez d'un ruban de couleur.* ■ RUBANS, *LOISIRS & CRÉATION (5,95 € l'assortiment de 6 rubans).* ■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ MUG *Funny Drink, LUMINARC (10 € le set : 1 mug + 1 assiette + 1 bol).* ■ THÉIÈRE *Mirza TSÉ & TSÉ, SENTOU (100 €) et son manteau isotherme (19 €).*

1



2



3





CROQUE-MONSIEUR FLEUR

Doré à souhait

Préparation : 15 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 4 personnes :

■ 16 tranches de pain de mie ■ 8 tranches d'emmental
■ 4 tranches de jambon blanc ■ 25 g de beurre mou

Ustensile ■ Emporte-pièce en forme de fleur ou d'étoile

■ À l'aide de l'emporte-pièce, taillez les ingrédients pour obtenir 8 tranches de jambon, 8 tranches d'emmental et 16 de pain de mie. Beurrez vos tranches de pain de mie.
■ Confectionnez les croque-monsieur, placez une tranche de pain de mie, face beurrée au-dessus, déposez une tranche d'emmental, puis 1 tranche de jambon.
■ Refermez avec une deuxième tranche de pain de mie, face beurrée en dessous. Une fois tous les croque-monsieur terminés, beurrez légèrement le dessus et le dessous.
■ Mettez les croque-monsieur à cuire 10 mn dans un appareil spécifique. Si vous n'en avez pas, prenez une grande poêle, mettez-la à chauffer et placez-y 4 croque-monsieur dans un premier temps.
■ Laissez cuire 5 mn à feu doux en appuyant régulièrement sur le dessus. Retournez et faites cuire 5 mn supplémentaires.

■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ ASSIETTE *en mélamine, BONTON (8 €).* ■ TASSE *Bessy, HABITAT (5 €).* ■ MANIQUE *en coton, LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE (6,50 €).*

MINI-MUFFINS FRAMBOISE PISTACHE

Pas partageur

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20-25 mn. Pour 20 pièces :

■ 1/2 verre à moutarde d'eau ■ 100 g de beurre fondu ■ 2 œufs ■ 1 pincée de sel ■ 200 g de farine ■ 100 g de sucre en poudre ■ 50 g de pistaches vertes émondées non salées ■ 1 sachet de levure chimique ■ 10 framboises

Ustensiles ■ Moules à muffin ■ Petites caissettes en papier

■ Mettez le four à chauffer à 180°C.
■ Réduisez les pistaches en poudre dans le petit bol d'un mixeur.
■ Fouettez le beurre fondu avec l'eau et les œufs. Ajoutez le sucre et le sel. Fouettez à nouveau, puis incorporez la farine tamisée et la pistache en poudre.
■ Fouettez quelques minutes pour obtenir une pâte bien lisse.
■ Disposez les caissettes en papier dans les moules à muffin pour éviter qu'elles ne s'ouvrent quand vous verserez la pâte. Remplissez de pâte aux 2/3 et disposez une framboise sur le dessus.
■ Enfournez pour 20 à 25 mn de cuisson selon la taille.

■ ASSIETTES *"Jouons au jardin" 100DRINE, SENTOU (22 € les 4).* ■ BOUGIES, *BONTON (5 €).* ■ GRENOUILLE *Pouette, BONTON (5 €).* ■ *JUS, GRANDE ÉPICERIE DE PARIS (2,68 €).*



PIÈCE MONTÉE MAISON

Wouah !

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 9 œufs ■ 375 g de chocolat ■ 300 g de sucre ■ 150 g de beurre + un peu pour les moules ■ 75 g de farine ■ 20 oursons en guimauve ■ Glaçage pour gâteau (facultatif) ou 2 c. à soupe de Nutella ■ 40 bonbons ronds (calissons, fraises Tagada...)

Ustensiles ■ 1 moule à manqué et 1 moule à charlotte

■ Préchauffez votre four à 200°C. Beurrez les moules.
■ Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
■ Mettez le chocolat à fondre au bain-marie, puis ajoutez-y le beurre coupé en petits dés. Quand le mélange est fondu et lisse, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs. Mélangez bien.
■ Montez les blancs en neige et incorporez-les au chocolat. Ajoutez la farine et mélangez bien.
■ Versez les 2/3 de la pâte dans le moule à manqué et le reste dans le moule à charlotte. Baissez le four à 180°C, puis enfournez les gâteaux. Laissez cuire 20 mn. Démoulez sur une grille lorsque les gâteaux sont froids.
■ Disposez le petit gâteau sur le grand. Nappez de glaçage ou à défaut, tartinez les bords de Nutella pour faire tenir les décorations.
■ Disposez tout autour du grand gâteau des bonbons ronds et autour du petit des oursons debout. Maintenez les oursons en place à l'aide d'un ruban.

■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ CANARDS *en plastique, BONTON (GM 8 €, PM 4 €).* ■ MUG *Funny Drink, LUMINARC (10 € le set : 1 mug + 1 assiette + 1 bol).* ■ ASSIETTE *bleue, LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE (35 €).* ■ BOUGIE *anniversaire Cupcake, BONTON (6 €).*





Pour de vrais petits anges ■ TASSE *aile d'ange, PYLONES (8 € pièce).* ■ *Couverts en mélamine, BONTON (25 € les 12).* ■ PLATEAU *Funny Drink, LUMINARC (7,50 € le set : 1 plateau + 1 mug + 1 coquetier).*



Pochoirs gourmands ■ *Écrivez vos messages à l'aide de pochoirs et de sucre glace ou de cacao en poudre. POCHOIRS chiffre et lettre, LOISIRS & CRÉATION (5,95 €).*

Par ici les smoothies ! ■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ VERRES ET CARAFE *Funny Drink, LUMINARC (13 € le set : 1 carafe + 4 verres).* ■ ASSIETTES *à gâteau, BONTON (14 € pièce).* ■ ROBOT *métallique Bobo, FLY (29,90 €).*

SMOOTHIE POIRE CHÂTAIGNE

À boire sans modération

Préparation : 5 mn.
Pour 4 personnes :

■ 4 poires ■ 4 c. à soupe de crème de marron ou de confiture de châtaigne ■ 40 cl d'eau glacée

■ Coupez les poires en quatre, ôtez le cœur puis coupez grossièrement en cubes.
■ Versez dans le bol du blender avec la crème de marron et l'eau. Mixez pour obtenir un mélange lisse et onctueux.
Servez aussitôt.



1/ Marque-verres ■ GOBELETS *en plastique Candy, PYLONES (2,50 € pièce).* ■ *Personnalisez vos verres avec des rubans de différentes couleurs.* RUBANS, *LOISIRS & CRÉATION (5,95 € l'assortiment de 6 rubans).*

2/ Pour boire sans modération...
■ VERRES *à pied Tige, PYLONES (19 €).*
■ MINI-CARAFE *isotherme, PYLONES (24 €).*

3/ Pour mon gâteau d'anniv'
■ MOULES *à gâteau colorés, LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE (9 € pièce).*
■ PELLE *à tarte, PYLONES (20 €).*









SANDWICHES GARNIS

Faciles à engloutir

Préparation : 15 mn. Pour 4 personnes :

■ 12 mini-pains au lait ■ 1/4 de concombre ■ 1 tranche de jambon blanc ■ 2 tranches d'emmental ■ 1 noix de beurre ■ 2 feuilles de salade ■ 1 œuf dur ■ 1 c. à café rase de mayonnaise ■ 6 radis roses ■ 50 g de thon au naturel ■ 1 c. à soupe de sauce tartare

■ Préparez les ingrédients des garnitures. Dans un bol, écrasez l'œuf dur avec la mayonnaise.
■ Dans un autre bol, émiettez le thon et mélangez-le à la sauce tartare.
■ Coupez 12 fines rondelles de concombre, 4 tranchettes de jambon et 4 tranchettes d'emmental. Coupez les feuilles de salade en deux. Émincez les radis roses.
■ Fendez les pains au lait en deux dans la longueur, sans les ouvrir complètement. Beurrez les 4 premiers et garnissez-les de jambon, emmental et concombre.
■ Garnissez les 4 suivants de thon et de lamelles de radis. Terminez par les 4 derniers avec de la salade et des œufs mimosa.
■ Placez dans un plat et recouvrez d'une serviette propre pour éviter qu'ils ne sèchent avant d'être servis.

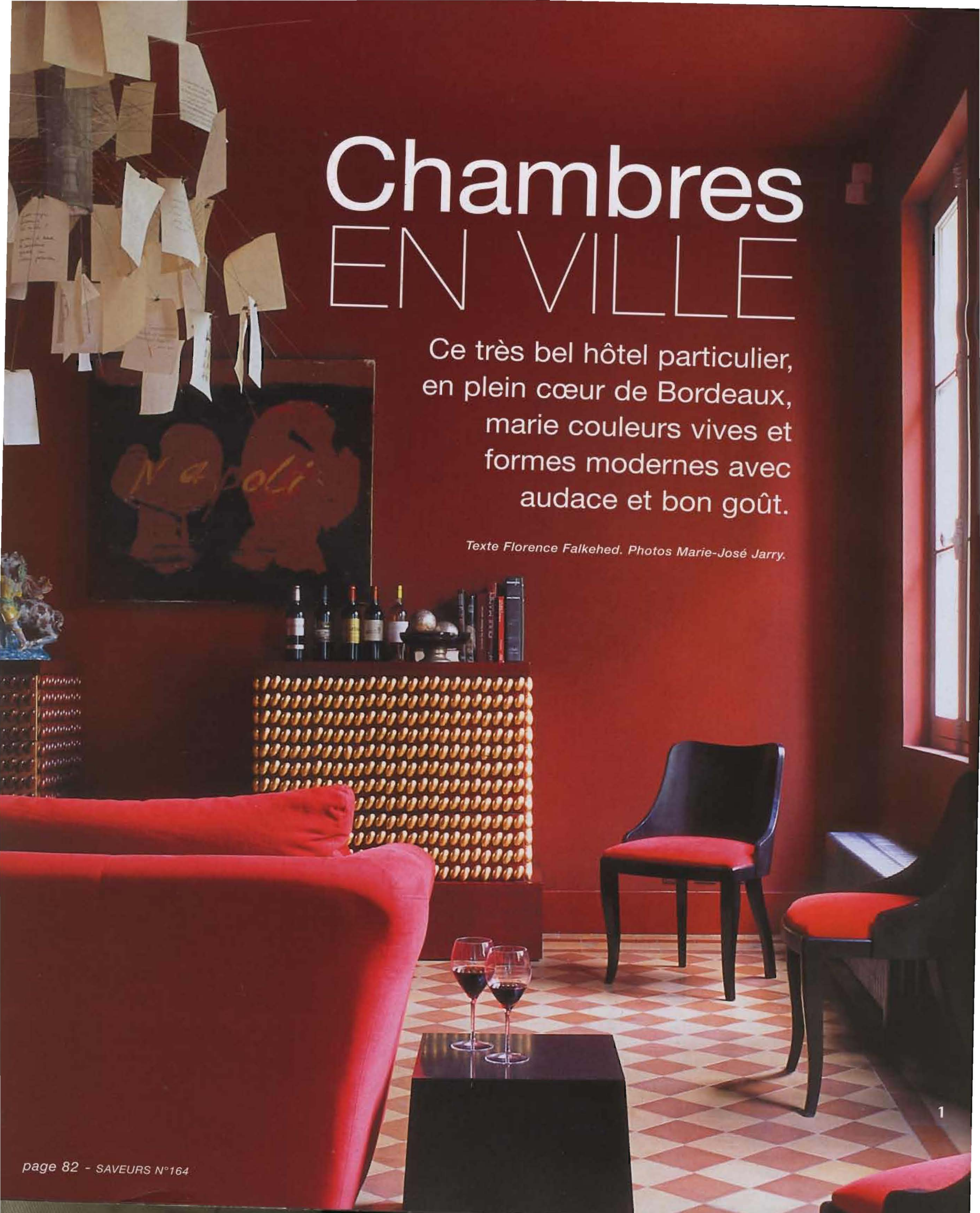
■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).* ■ ASSIETTE *dessert Funny Drink, LUMINARC (10 € le set : 1 assiette + 1 bol + 1 mug).* ■ COCOTTE *en mélamine "Les restes du pêcheur" 100DRINE, SENTOU (19 €).*



Brochettes ludiques
■ *Préparez des brochettes de bonbons et décorez le bout à l'aide de lettres en carton que vous fixerez avec un peu de colle.*
■ NAPPE *à pois TSÉ & TSÉ, SENTOU (à partir de 235 €).*
■ LETTRES ALPHABET, *LOISIRS & CRÉATION (5,20 € le sachet).*



CARNET D'ADRESSES PAGE 128

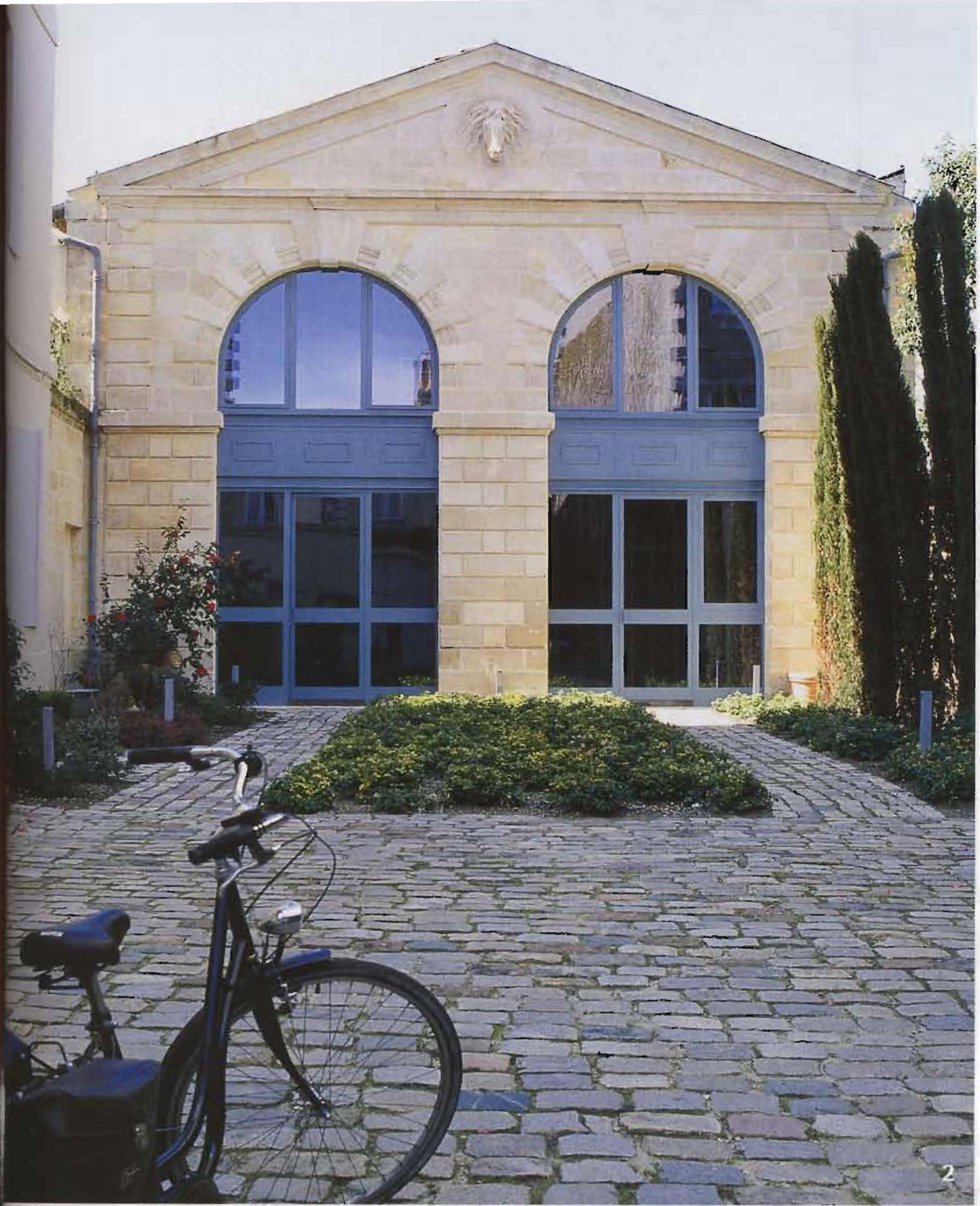


Chambres EN VILLE

Ce très bel hôtel particulier, en plein cœur de Bordeaux, marie couleurs vives et formes modernes avec audace et bon goût.

Texte Florence Falkehed. Photos Marie-José Jarry.

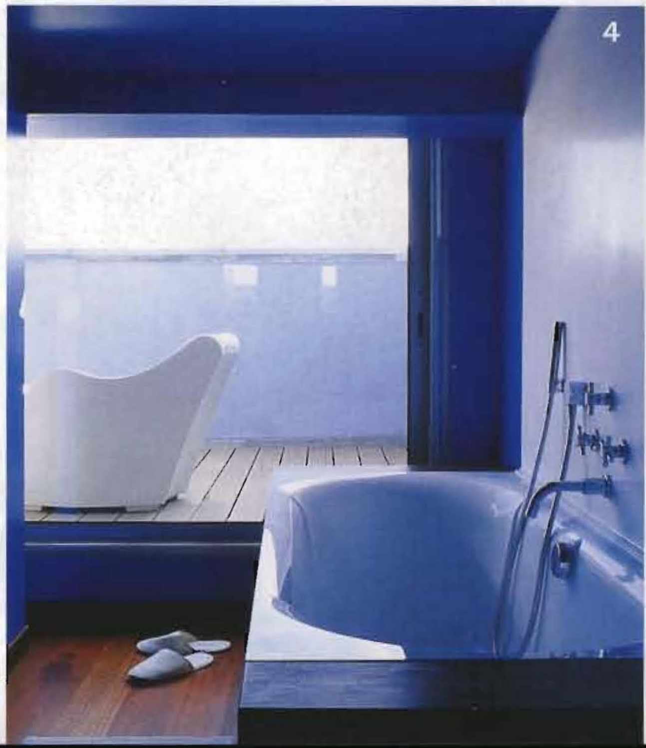
1



À peine poussé la porte, on arrive dans cette cour-jardin qui agit comme un sas de décompression après la rumeur des rues bordelaises. Au cœur du centre historique, on découvre avec plaisir ce havre de paix où l'on retrouve les vieilles pierres et l'élégance qui sied si bien à la ville. Femme de goût, Brigitte Lurton a su donner une nouvelle vie à des murs qui n'avaient pas d'âme. L'ancienne écurie, avec ses grandes baies vitrées, abrite désormais une bibliothèque et trois chambres. Dans la maison principale, la cuisine occupe une place stratégique. Depuis le grand piano en Inox, on peut voir et être vu. Les convives peuvent à tout moment venir voir ce qui se trame en cuisine... Architecte d'intérieur, Brigitte Lurton aime les couleurs et les maîtrise parfaitement. Chaque chambre – huit au total – a sa couleur forte. Pas besoin d'accrocher des tableaux, la force de la couleur et des meubles suffisent à habiller les lieux. Pour ▪▪▪

1. Une évidence à Bordeaux, la présence d'un bar dédié aux vins de la région. **2 et 5.** Brigitte Lurton souhaitait garder l'esprit d'une maison de famille avec les avantages des innovations technologiques. **3.** La bibliothèque pour un moment de détente. **4.** Les lignes épurées de la salle de bains se prolongent par une terrasse.







■■■ l'ameublement, on retrouve dans chaque pièce de grandes signatures de designers contemporains, mais les lits et les bureaux ont été dessinés par la propriétaire. Séjourner chez l'héritière d'une lignée de vignerons, c'est aussi un moyen de découvrir le monde du vin. D'abord en dégustant une bonne bouteille dans le magnifique bar, couleur bordeaux bien évidemment, où Brigitte propose une carte de vins sur laquelle ne figurent que des crus bordelais, même si, comme elle insiste, elle a bien tenté de proposer des vins différents mais qui n'ont rencontré aucun succès auprès des clients. On peut aussi plonger dans le monde viticole en partant le temps d'une journée pour une excursion-dégustation dans les vignes organisée sur mesure par la maîtresse de maison. La qualité, le goût sont des valeurs que l'on retrouve à table où les produits proposés viennent des meilleures maisons de la ville.

La Maison Bord'eaux, 113, rue A.-Barraud, 33000 Bordeaux. Tél. : 05.56.44.00.45. Chambres : de 145 € à 230 €. Table d'hôtes : de 30 € à 150 € (menu grands vins) par pers.

1. Il est toujours possible de passer dans la cuisine pour voir ce qui s'y prépare de bon...
2. Au dîner, on peut choisir entre le plateau de fruits de mer et celui de fromages, la cuisine du marché ou bien la formule Grands Vins.

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

On en reprend !

Préparation : 30 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 4 personnes :

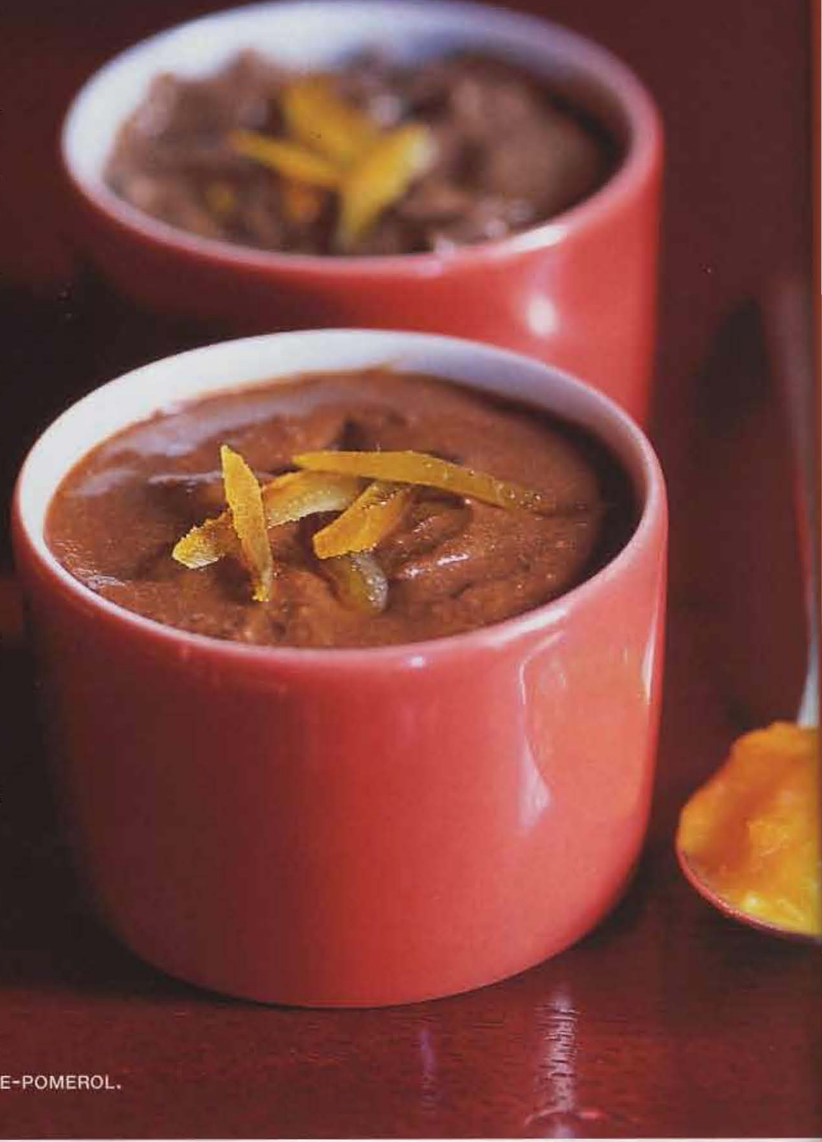
■ 125 g de chocolat noir à 70 % de cacao ■ 3 œufs ■ 1 c. à café de sucre glace

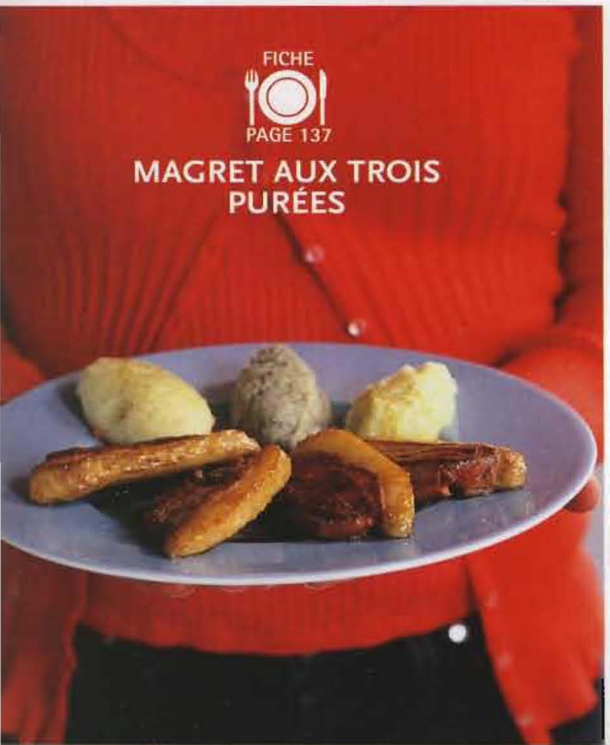
■ 125 g de chocolat au lait de bonne qualité ■ 3 œufs

■ 1 orange douce ■ 1 c. à soupe de confiture d'orange amère ■ 2 kumquats confits

■ Faites fondre le chocolat noir. Séparez les blancs des jaunes. Dans une jatte, montez les blancs en neige.
■ Saupoudrez de sucre glace pour obtenir une texture bien ferme. Mélangez-la avec le chocolat noir. Versez la mousse dans des petits ramequins. Réservez.
■ Faites fondre le chocolat au lait dans une casserole. Séparez les blancs des jaunes. Dans une jatte, montez les blancs en neige. Ajoutez les jaunes au chocolat fondu, puis mélangez délicatement le chocolat aux œufs en neige.
■ Pelez l'orange. Mixez-la avec la confiture d'orange. Faites réduire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
■ Décorez les ramequins de fines tranches de kumquats confits.
■ Servez les mousses au chocolat noir et au chocolat au lait avec le coulis d'orange.

■ ACCOMPAGNEZ D'UN LALANDE-DE-POMEROL.





FICHE
PAGE 137
MAGRET AUX TROIS PURÉES



1



2

LE "TOUT-EN-UN"
Le petit salé aux lentilles

Recette et stylisme Valéry Drouet. Photo Valéry Guedes.

Revigorant

Dessalage : 2 h. Préparation : 20 mn. Cuisson : 3 h. Pour 4 personnes :

- 600 g de palette fraîche au sel
- 400 g d'échine de porc au sel
- 400 g de poitrine fraîche salée
- 300 g de lentilles vertes du Puy
- 4 saucisses de Montbéliard
- 2 carottes ■ 1 oignon

■ Mettez les viandes à dessaler dans un récipient d'eau froide pendant 2 h, en changeant l'eau 1 à 2 fois.

■ Mettez ensuite les viandes dessalées dans une grande casserole avec 1 carotte et 1 oignon coupés en morceaux. Couvrez d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 1 h 30 sur feu moyen en écumant la surface régulièrement.

■ Ajoutez alors les saucisses piquées et prolongez la cuisson 30 mn.

■ Rincez les lentilles, mettez-les dans une casserole avec un grand volume d'eau froide et une carotte coupée en petits cubes. Portez à ébullition, laissez cuire 30 mn sur feu moyen, assaisonnez les lentilles en fin de cuisson.

■ Égouttez les viandes, coupez-les en morceaux. Ajoutez-les dans les lentilles, faites mijoter le tout 30 mn sur feu très doux, avant de déguster avec une bonne moutarde forte.

ACCOMPAGNEZ D'UN GRAVES ROUGE.



VOYAGER



J.-F. Mollet





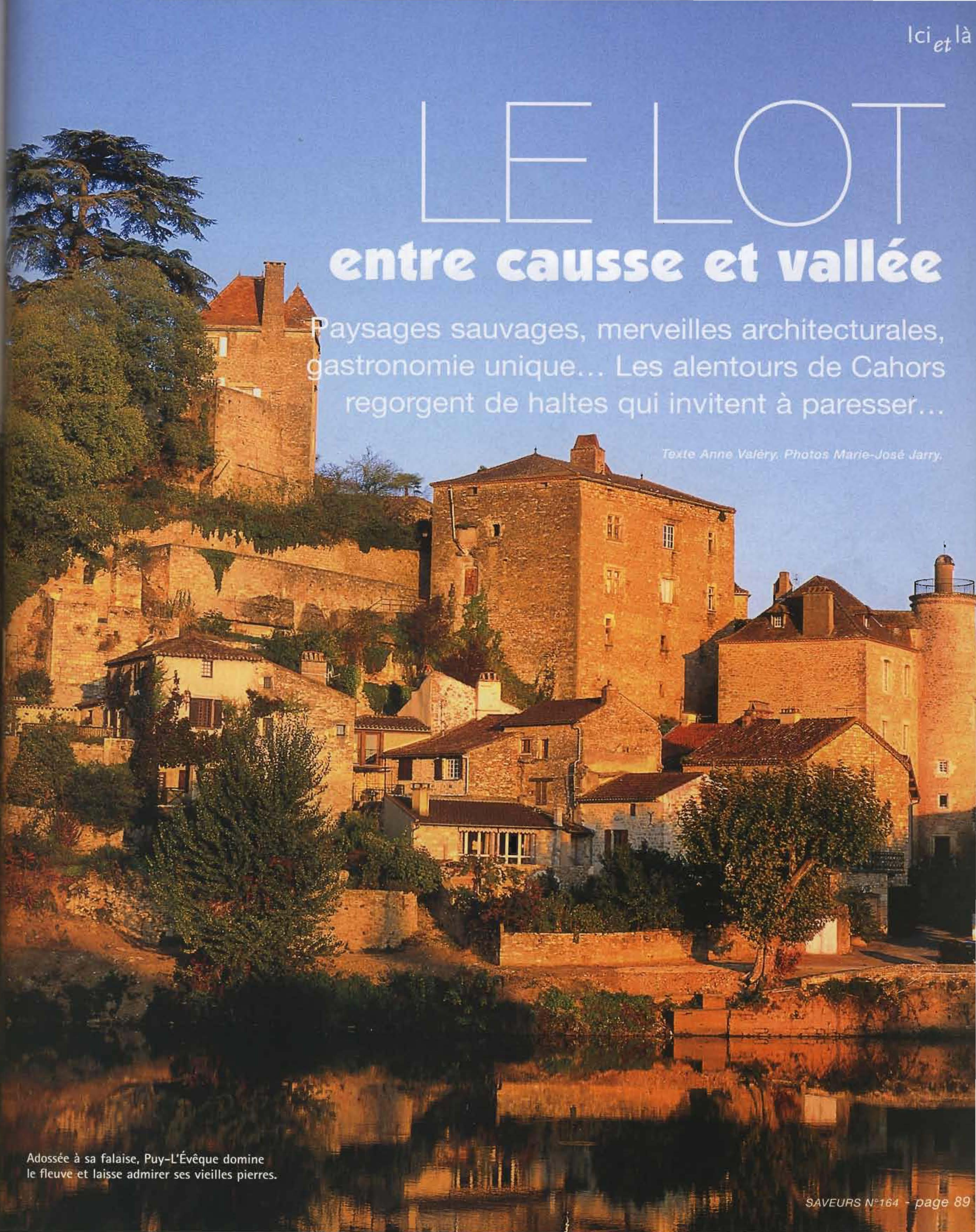


Les causses du Quercy offrent des paysages uniques. Sur ces immenses plateaux, les murets de pierre délimitent les champs dans lesquels les moutons paissent en toute tranquillité.

LE LOT
entre causse et vallée

Paysages sauvages, merveilles architecturales, gastronomie unique… Les alentours de Cahors regorgent de haltes qui invitent à paresser…

Texte Anne Valéry. Photos Marie-José Jarry.



Adossée à sa falaise, Puy-L'Évêque domine le fleuve et laisse admirer ses vieilles pierres.

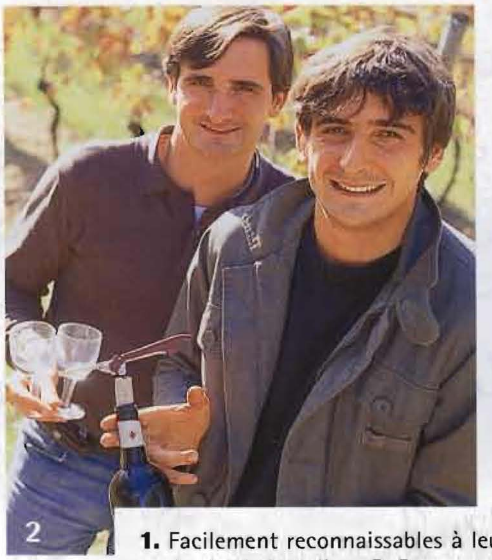
Notre périple commence un dimanche à l'heure où le jour commence à s'étirer, dans une petite brume qui dissimule toute la vallée. Beau joueur, le soleil, çà et là, déchire les voiles de nuages pour nous offrir une vue époustouflante sur la vallée... Nous avons rendez-vous avec les chasseurs Alain et René Janicot, leurs copains et leurs chiens, pour une grande balade sur le causse, formé par ces immenses plateaux calcaires arides et sauvages, quadrillés de murets de pierres sèches et ponctués de forêts de chênes verts rabougris ou de genévriers. Au fil des millénaires, la puissance de l'eau et les infiltrations ont creusé, raboté, puis séparé ces plateaux par de larges vallées ou bien au contraire par d'impressionnants canyons aux falaises abruptes. Au détour d'un chemin, nous croisons un troupeau de chèvres... De celles qui nous offrent les rocamadours, ce petit fromage moelleux et crémeux de la famille des cabécous ! Après avoir tant bien que mal suivi ces marcheurs invétérés, nous jetons l'éponge, épuisées par le relief !

Produits de survie pour l'hiver

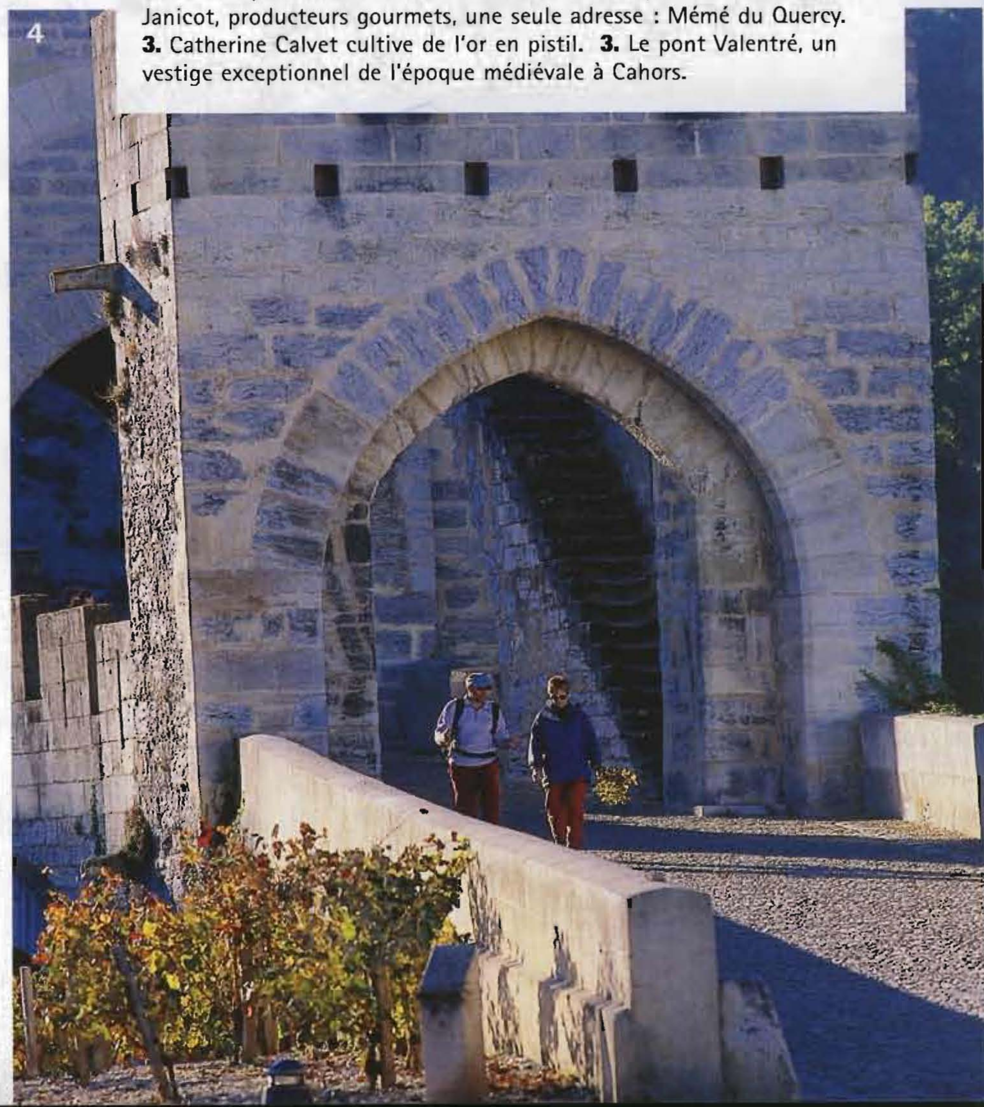
Après cette mise en bouche sportive, retour à la civilisation et au marché de Cahors, qui se déploie sous l'aile protectrice des coupoles de style byzantin de la cathédrale Saint-Étienne. On y trouve des petits producteurs de légumes, notamment un sympathique Anglais qui propose une étonnante diversité de tomates et d'herbes aromatiques... mais aussi quelques mamies ramasseuses de champignons qui viennent vendre leurs paniers de cèpes ! Sans oublier le confit de canard qui, dans la grisaille parisienne – lorsqu'on le réchauffe toujours à feu très doux – embaume toute la maison, ainsi que les rocamadours, qui, s'ils arrivent à survivre aux gourmands plus de quelques jours, se congèlent sans problème.

Il faut ensuite prendre le temps de visiter la cathédrale de Cahors, véritable joyau architectural édifié au XI^e siècle. Après le ■■■


1


2


3


4

1. Facilement reconnaissables à leur toit, les maisons du Lot donnent envie de s'y installer. **2.** Pour retrouver les bons produits des frères Janicot, producteurs gourmets, une seule adresse : Mémé du Quercy. **3.** Catherine Calvet cultive de l'or en pistil. **3.** Le pont Valentré, un vestige exceptionnel de l'époque médiévale à Cahors.



FRITONS DE CANARD

Provisions pour l'hiver !

Préparation : 2 h la veille + 2 h le jour même. Cuisson : 3 h 30.

■ 1 canard gras ■ 2 litres de graisse d'oie ■ Sel, poivre

■ La veille, levez les magrets du canard. Détachez les cuisses, coupez la carcasse en deux. Salez et poivrez, réservez au réfrigérateur (gardez le foie pour la préparation du foie gras au torchon par exemple).
■ Le jour même, coupez en très petits dés le gras de canard qui reste entre les cuisses et, grossièrement, la viande de la carcasse.
■ Versez 1 verre d'eau au fond d'une cocotte avant de disposer ces morceaux.
■ Faites cuire environ 10 mn, jusqu'à ce que la graisse fonde un peu.
■ Recouvrez la viande de graisse de canard. Portez à ébullition, puis ajoutez les 2 cuisses et laissez cuire 45 mn en remuant de temps à autre.
■ Ajoutez ensuite la carcasse coupée en deux et prolongez la cuisson 2 h 30.
■ Émiettez la chair des cuisses, remettez dans la cocotte et laissez cuire 10 mn.
■ Enlevez la carcasse et ôtez le maximum de viande qui reste attachée aux os.
■ Avec une écumoire, récupérez les fritons et mettez-les dans une passoire, pressez-les pour extraire la graisse. Mélangez avec la chair des carcasses.
■ Dégustez froid ou tiède. Les fritons se conservent 3 ou 4 jours au réfrigérateur, mais peuvent aussi être stérilisés en bocaux.

ACCOMPAGNEZ D'UN CAHORS.

Une recette du Hameau des Saveurs

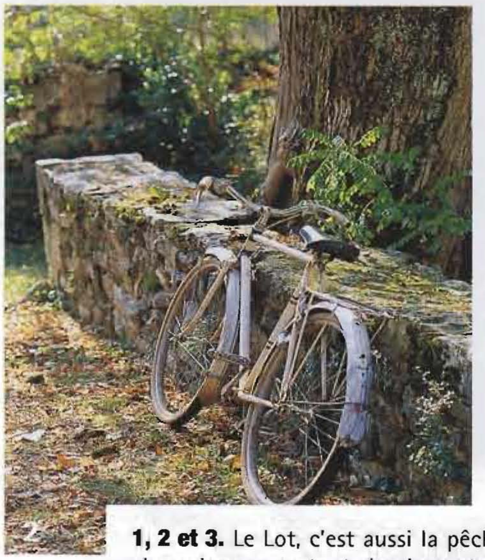
■■■ superbe portail sculpté, on entre dans l'imposante nef pour y admirer les éléments romans et gothiques de cette église forteresse, à l'allure austère, presque militaire... Petit détour ensuite par le pont Valentré, symbole de la ville, réputé comme le plus beau et le mieux conservé des ponts médiévaux européens. Il reste l'un des exemples les plus significatifs de l'architecture militaire du Moyen Âge, avec ses six arches gothiques et ses trois tours carrées qui s'élèvent à 40 mètres au-dessus du niveau de l'eau. L'étymologie du nom Quercy (*quercus* en latin) évoque les chênes dont le pays était autrefois couvert. Mais c'est plutôt à la tribu gauloise des Cadurci qui occupait la contrée avant l'invasion romaine, que l'on doit le nom de cette ancienne région qui s'étendait entre Lot et Tarn-et-Garonne.

Les bienfaits de la graisse

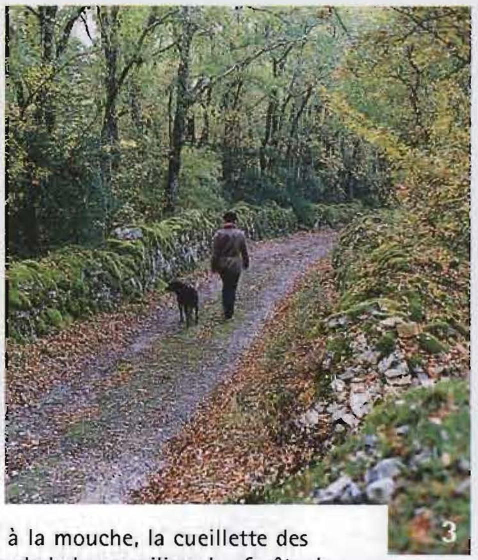
Il est bientôt l'heure de l'apéritif, alors pourquoi ne pas déguster un fénélon, une spécialité à base de vin de Cahors et d'eau de noix ? Direction pour cela au Restaurant du Marché, où le chef Hervé Bourg nous régale de produits frais, simples et goûteux. Après cette halte revigorante, départ pour Catus et la ferme de Marie-Pierre et Yves Robert qui nous emmènent voir leurs « filles » ! 2000 oies grises en liberté dans un parc de plus de 5 hectares... Elles viennent en se dandinant, se frotter à leurs maîtres, nous ignorant délibérément... Ce sont de belles bêtes, au magnifique plumage. L'éleveur nous explique qu'elles marchent infatigablement en troupeau durant les six semaines où elles sont en liberté, avant de passer au gavage, 3 fois par jour durant dix-sept à vingt jours. Encore plus que pour le cochon, tout est bon dans l'oie ! Des plumes pour l'isolation thermique jusqu'à la graisse qui servait autrefois à la conservation de tous les produits alimentaires en passant par le fameux foie gras... Et savez-vous pourquoi seuls les oiseaux migrateurs peuvent être gavés ? Migrant du nord de l'Europe ■■■



1



2



3



4

1, 2 et 3. Le Lot, c'est aussi la pêche à la mouche, la cueillette des champignons ou tout simplement une balade au milieu des forêts de chênes. **4.** Larnagol, encore un village où l'histoire a laissé ses traces.

FOIE GRAS AU TORCHON

Aussi beau que bon !

Préparation : 1 h (2 jours avant). Cuisson : 50 mn.

■ 1 beau foie gras ■ 12 g de sel ■ 3 g de poivre/kg de foie ■ ■ 1 l de bon vin de Cahors rouge ■ 40 g de sucre roux

Ustensiles ■ 3 torchons propres en coton non imprimé

■ Déveinez le foie gras en l'incisant. Assaisonnez-le. Façonnez les morceaux de foie pour obtenir 3 cylindres de 4 à 5 cm de diamètre.

■ Passez les torchons sous l'eau froide, essorez-les soigneusement et roulez chaque morceau de foie dans un torchon, en serrant légèrement et en faisant 3 tours minimum. Serrez comme une papillote et ficelez les extrémités.

■ Dans une grande casserole, amenez le vin à ébullition après y avoir ajouté le sucre. Stoppez le feu et plongez-y les morceaux de foie pendant 20 mn.

■ Remettez ensuite la casserole sur feu vif. Comptez 20 mn et, dès l'ébullition, stoppez le feu puis laissez reposer les morceaux de foie le temps restant dans le vin.

■ Sortez les papillotes et disposez-les dans un plat creux.

■ Versez dessus le vin légèrement tiédi dans le plat de manière à recouvrir les papillotes, au besoin mettez une assiette sur les foies pour les maintenir immergés. Laissez refroidir puis laissez reposer 24 h au réfrigérateur.

■ Pour la présentation, déroulez les morceaux de foie des torchons.

DÉGUSTEZ AVEC UN MONBAZILLAC.

Une recette du Hameau des Saveurs



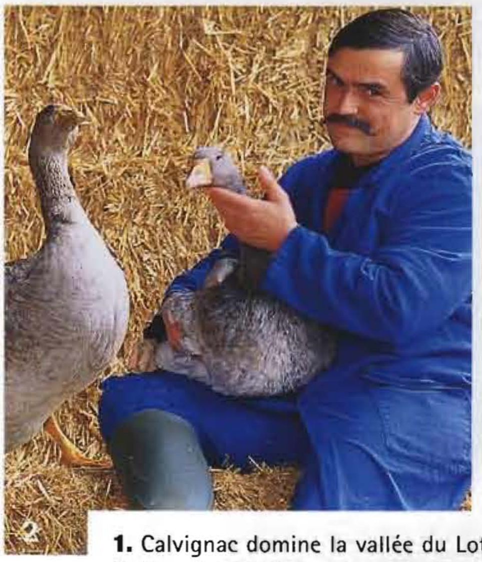
▪▪▪ vers le delta du Nil, l'oie grise européenne peut rester douze jours en vol... D'où l'utilité de pouvoir faire des réserves ! Et pour les inquiets du cholestérol, il faut savoir que la graisse d'oie a une composition proche de celle de l'huile d'olive avec 27 % d'acides gras saturés contre 52 % pour le beurre...
Autre particularité de la région, le safran. Cette culture ancestrale du Lot, importée par les Croisés, fut, jusqu'à la Révolution, une des grandes ressources économiques de la région. Catherine Calvet cultive depuis huit ans cette petite fleur mauve au pistil qui vaut de l'or... Son prix élevé – près de 30000 € le kilo – s'explique par la difficulté d'extraction des petits stigmates, seules parties de la fleur à posséder les propriétés aromatiques désirées. Pour obtenir une livre de safran, il faut environ 50000 pistils, soit une surface de culture équivalente à celle d'un terrain de football !

Direction le causse...

En route ensuite pour Saint-Cirq-Lapopie, un des plus beaux villages de France. Accroché à la falaise, surplombant le Lot, Saint-Cirq-Lapopie semble irréel dans la lumière du couchant. Une fois les voitures rangées en bas du village, on se perd dans les ruelles pentues avant de faire une pause gourmande à l'Auberge du Sombral. Au coin du feu, on goûte le foie gras maison ou la cassolette d'escargots forestière et la truite pochée au vieux Cahors !
En reprenant la route pour grimper sur le causse, les paysages changent quasiment d'un virage à l'autre, une vrai spécificité de la contrée. On croise de ravissantes fermes facilement reconnaissables à leurs petits toits retroussés et à leurs tourelles. On aperçoit des granges somptueuses, arrimées sur le plateau, avec de petites fantaisies architecturales autour d'une fenêtre ou d'une porte. Il semblerait que les anciens, ici, ne savaient que construire du beau... et qui a été soigneusement protégé par leurs descendants. ❖



1



2



3

1. Calvignac domine la vallée du Lot depuis son haut piton rocheux. **2.** Yves Robert, fier comme pas deux de son élevage d'oies. **3.** Départ pour une partie de chasse. Biches, sangliers et lapins se mettent à l'abri.



FICHE PAGE 131

MERVEILLES

FICHE
PAGE 133

PASTIS AUX POMMES



LE LOT

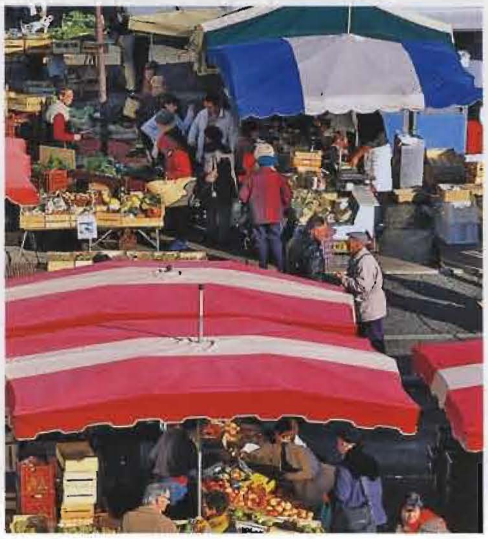
Nature, grands espaces, vieilles pierres et bonne chère au programme.



Au Hameau des Saveurs, on dort, on cuisine, on mange et on passe des vacances de rêve !



On pose ses valises au Mas d'Azémar, puis départ pour de belles randonnées automnales.



À la recherche des mamies qui vendent leurs cueillettes de cèpes au marché de Cahors.

PRATIQUE Y aller En train : comptez 5 h pour rejoindre Cahors depuis Paris. Par avion : vol Air France Paris-Toulouse pratiquement toutes les heures. En voiture : comptez 5 h par l'A20. **Se renseigner.** Une foule d'informations utiles et un accueil à l'accent chantant au Comité Départemental du Lot, 107, quai E-Cavaignac, 46000 Cahors. Tél. : 05.65.35.07.09. et www.tourisme-lot.com.

LES HÔTELS

LE VINOIS

Le Bourg, 46140 Caillac. Tél. : 05.65.30.53.60. www.levinois.com

Outre sa délicieuse table, le Vinois propose aussi 10 chambres raffinées et très design, avec climatisation et piscine... **Chambre double de 86 à 140 €, petit déjeuner 12,50 €. Voir également rubrique Les tables.**

FOUR

4, rue Montmartre, 46800 Montcuq. Tél. : 05.65.30.99.21. www.4ruemontmartre.com

En inaugurant ce lieu, l'année dernière, Brian et Philippe ont réussi à allier leur amour de l'art et leur sens de l'accueil. En effet, c'est dans une superbe maison du XVIe siècle qu'ils ont ouvert 3 chambres d'hôtes luxueuses et confortables, ainsi qu'un espace d'exposition où ils nous font partager leurs coups de cœur toujours judicieux. Sur réservation, vous pourrez même goûter à la délicieuse cuisine de Brian... **Chambre double de 95 à 165 €. Table d'hôte 35 €/personne. Fermé en janvier et février.**

LE MAS AZÉMAR

Rue du Mas de Vinssou, 46090 Mercues. Tél. : 06.10.41.12.43 et 05.65.30.96.85. www.masazemar.com

Dans une belle maison ancienne entourée d'un grand jardin, Sabine et Claude Patolin nous proposent un hébergement de charme. Piscine et table d'hôte sur réservation. **Chambres de 95 à 105 €, petit déjeuner inclus.**

LA TREYNE

46330 Saint-Cirq-Lapopie. Tél. : 05.65.31.49.10.

Avec une vue superbe sur l'enchevêtrement des toits du village, les 3 chambres d'Agnès Dadoun offrent une halte bien agréable à Saint-Cirq-Lapopie. Décoration soignée et pleine de charme. **Chambre double 70-80 € en demi-saison, petit déjeuner inclus. Fermé de décembre à mars.**

LA GRANGE DES HAUTS

Hameau Gironde, 46090 Cours. Tel : 06.31.04.61.65. pagesperso-orange.fr/grangedeshauts.

Yaelle et Olivier Jacquot vous accueillent au cœur du parc naturel régional des Causses du Quercy, dans un hameau paisible à une dizaine de kilomètres de Cahors. Leur maison est une grange quercynoise centenaire, restaurée par un architecte d'intérieur dans un esprit résolument contemporain. Vous découvrirez un lieu accueillant et apaisant, parfait pour vous ressourcer loin de l'agitation des villes. **Chambre double 75 €, petit déjeuner compris. Ouvert toute l'année.**

Un gîte atypique !

C'est un petit hameau, constitué de 4 magnifiques maisons en pierres, avec petits toits retroussés, beaux escaliers, jardins attenants. Pour qu'il ne soit pas abandonné, les enfants de l'ancien propriétaire l'ont restauré et transformé en gîte... un peu particulier. En effet, en plus d'un hébergement confortable dans ces jolies maisons, avec piscine, vous pouvez vous initier à la gastronomie locale : le pastis, un impressionnant gâteau aux pommes, qu'une tante âgée vient préparer devant vous, Daniel qui vous fait partager tous les secrets de la fabrication d'un foie gras au vin de Cahors, mais aussi un boulanger qui vous invite à mettre la main à la pâte... Plus les anecdotes et bons plan de Michel et René... qui vous concoctent des vacances pas comme autres !

Le Hameau des Saveurs, Les Carrières, 46090 Maxou. Tél. : 05.65.36.82.38. www. hameau-des-saveurs.com



LES TABLES

L'O À LA BOUCHE

134, rue St-Urcisse, 46000 Cahors.
Tél. : 05.65.35.65.69.
Dans le quartier médiéval de St-Urcisse près des quais, Florence et Jean-François Dive, ont donné un sérieux coup de jeune à ce restaurant aux murs de briques roses. De ses nombreux périples en mer, Jean-François a su adapter une cuisine inventive avec les bons produits de la région. **Menu entrée-plat-dessert : 26 €. Suggestions de saison, notamment autour de la truffe. Fermé dim. et lundi.**

LE MARCHÉ

27, place Jean-Jacques-Chapou, 46000 Cahors.
Tél. : 05.65.35.27.27. www.restaurantlemarche.com
Dans une ancienne épicerie, Hervé Bourg a créé un lieu branché et déco. Une cuisine fraîcheur et un travail futé des produits locaux. **Menus : 19 € (midi)-35 €. Réservation conseillée. Fermé dim. et lun.**

LE RENDEZ-VOUS

49, rue Clément-Marot, 46000 Cahors. Tél. : 05.65.22.65.10. www.le-rendez-vous-cahors.com
Étonnant et agréable mélange de saveurs pour ce restaurant, dont le chef, Stéphane Brugoux, amoureux du Sud, donne aux produits les plus classiques de la région, un petit coup de soleil original. Déco très sympa et accueil d'une rare gentillesse. **Menus 18 € (déjeuner) et 24 €. Carte environ 30 €. Fermé dim. et lundi.**

L'AUBERGE DU SOMBRAL,

46330 Saint-Cirq-Lapopie. Tél. : 05.65.31.26.08.
Situé au cœur de ce joli village, vous pourrez prendre votre repas sur une petite terrasse donnant sur une ruelle pentue, ou bien au chaud près d'un imposant feu de cheminée. Le restaurant vous accueille les vendredis et samedis soir, ainsi que tous les midis (sauf les jeudis hors saison). **Menus : 15-18,50-24 € (midi) et 27 €. Ouvert pour le déjeuner uniquement tous les jours sauf le jeudi. Ouvert également le soir, le vendredi et le samedi. Vous pouvez aussi dormir dans une des 8 chambres récemment rénovées : chambre à partir de 70 € et 8 € petit déjeuner. Hôtel fermé le jeudi.**

LE VINOIS

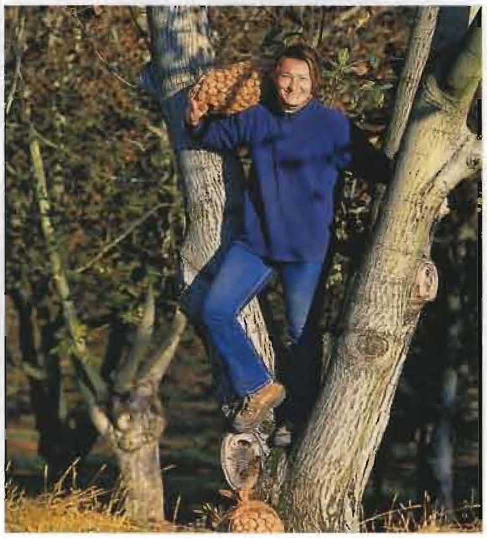
La Croix, 46140 Caillac. Tél. : 05.65.30.53.60.
À 10 mn de Cahors, au centre d'un joli petit village, Jean-Claude Voisin et son épouse concoctent une cuisine du marché raffinée et inventive qui exalte les produits du terroir, comme l'agneau du Quercy, le canard, le foie gras... Avec de subtiles associations de safran, de truffes... Un vrai régal accompagné d'une carte des vins riches et variée, notamment pour les vins de Cahors. Menus : 19 € (déjeuner en semaine)-35 €. Des cours et stages de cuisine sont régulièrement organisés pour les gourmands de tous niveaux. **Fermé dimanche soir, lundi, mardi midi.**

Comme chez Mémé !

Cette enseigne est une véritable caverne d'Ali Baba ! Producteur de foie gras de qualité, de Cahors, grands gourmands devant l'Éternel, Alain et René Janicot proposent une sélection des meilleurs produits de la région que l'on pourrait passer des heures à goûter et découvrir !

La Mémé du Quercy. Plusieurs adresses : Les Halles de Cahors, pl. Galdémar. Tél. : 05.65.22.28.80. Sur l'ancienne route de Paris la D 820, 46090 Valroufié. Tél. : 05.65.36.87.17. 43, rue Cambronne, 75015 Paris. Tél. : 01.42.19.01.37. www.memeduquercy.com


Après avoir dîné à l'excellente table du Vinois, direction l'une des jolies chambres.


Étape gourmande et pédagogique au Domaine des Bouysses où la noix est à l'honneur.

ZOOM

Panier gourmand

DOMAINE DE MÉRIGUET, 46090 Valroufié. Millésime 2005 et Millésime 2006 pour la cuvée Les Jumeaux. Env. 6,90 € la bouteille.

CHÂTEAU LA CAMINADE, 46140 Parnac. La cuvée Commandery 2005 a particulièrement retenu notre attention. Env. 13 € la bouteille.

CHÂTEAU HAUT MONPLAISIR, 46700 Lacapelle-Cabanac. Cuvée Pur Plaisir 2005, charte de qualité de l'AOC Cahors, env. 19 € la bouteille.

CATHERINE CALVET, productrice de safran propose à la vente son safran ainsi que d'autres produits à base de safran, notamment de délicieux berlingots, prix de l'Innovation 2005. Quercy Terre d'Arôme, les Bories, 46330 Crégols. Tél. : 05.65.24.79.32.

NOIX. Autrefois importante zone de production de noix, la vallée du Lot possède encore quelques belles propriétés, comme le Domaine des Bouysses à Mercuès, dont le superbe château surplombe les plantations qui s'étendent jusqu'au Lot (la rivière). Vous y trouverez des sacs de 5 kg de noix env. 10 €. Tél. : 05.65.20.04.64.

OIES ET CANARDS GRAS. Marie-Pierre et Yves Robert sont producteurs de foies gras d'oie et de canard et d'autres délices... Sur place, outre les superbes oies grises que vous admirerez dans leur enclos, vous pourrez vous procurer les foies gras et confits, mais aussi une merveille de cous farcis au foie gras ! Vente par correspondance possible. Ferme Robert, Quercy Village, 46150 Catus. Tél. : 05.65.22.73.58.

LE MARCHÉ DE CAHORS a lieu le mercredi et samedi matin, au pied de la cathédrale Saint-Étienne, un site magnifique.

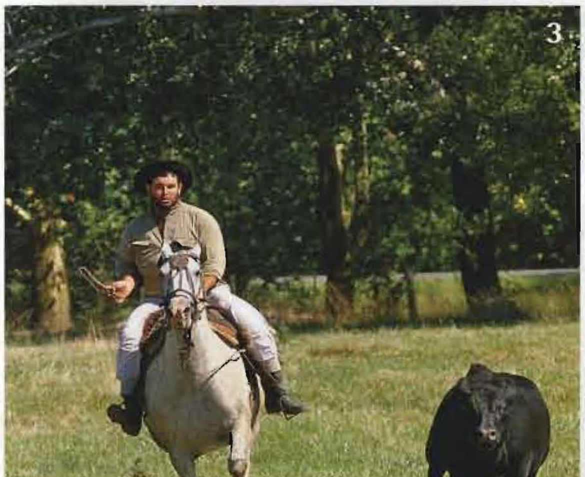


1

1. La race Aberdeen angus, reconnaissable à sa robe noire, se partage la vedette avec la race Herefore de couleur rousse mêlée de blanc. **2 et 3.** Les Gauchos surveillent le bétail élevé en liberté sur d'immenses espaces. **4 et 5.** Au Mercado de Liniers de Buenos-Aires, l'un des plus grands marchés d'Amérique du Sud, sont vendues quotidiennement plus de 10 000 bêtes. **6 et 7.** Avant d'être découpée, la viande est conservée 48 heures au froid pour développer sa tendreté.



2



3



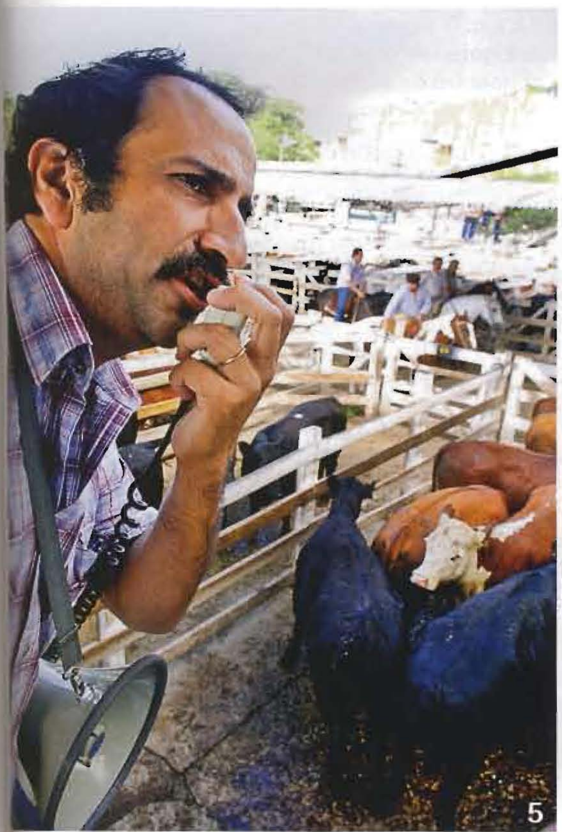
RÉGIME CARNÉ

Le bœuf argentin ? Plus qu'une viande délicieusement goûteuse, une vraie institution économique et culturelle dans son pays d'origine.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet.

La viande argentine est l'une des meilleures au monde. À cela plusieurs facteurs. Les provinces de Buenos-Aires, Córdoba et Santa Fe, réputées pour la richesse de leurs pâturages ainsi que leur climat tempéré, produisent les meilleures viandes du pays, issues majoritairement de races Aberdeen angus et Herefore, alors que le nord du pays continue d'élever des races indigènes plus petites. Les animaux sont élevés en totale liberté sur des superficies immenses, la fameuse pampa. Depuis quelques années cependant, les terres d'élevage sont grignotées progressivement par des cultures comme le soja, qui offre des rendements plus intéressants. Aussi les surfaces laissées en pâturage se réduisent et sont en général les moins riches. Face à une telle réalité, certains éleveurs ont choisi de compléter l'élevage de leur bétail par un apport de nourriture comme le maïs. Ces animaux sont appelés *feed lot*. « Depuis une dizaine d'années, les Argentins tendent à préférer la viande *feed lot*. Elle a une saveur et une texture différentes. Elle n'est ni meilleure, ni moins bonne. C'est une question de goût », confie Sebastian Sanz, un responsable du tri et de la vente aux enchères du bétail au Mercado de Liniers de Buenos Aires, un des plus gros marchés d'Amérique du Sud. D'une superficie de 34 hectares, il s'y vend par jour 10000 à 12000 bêtes. 20 % du bétail vendu en Argentine transite ici. Une ville dans la ville où les hommes se déplacent à cheval.

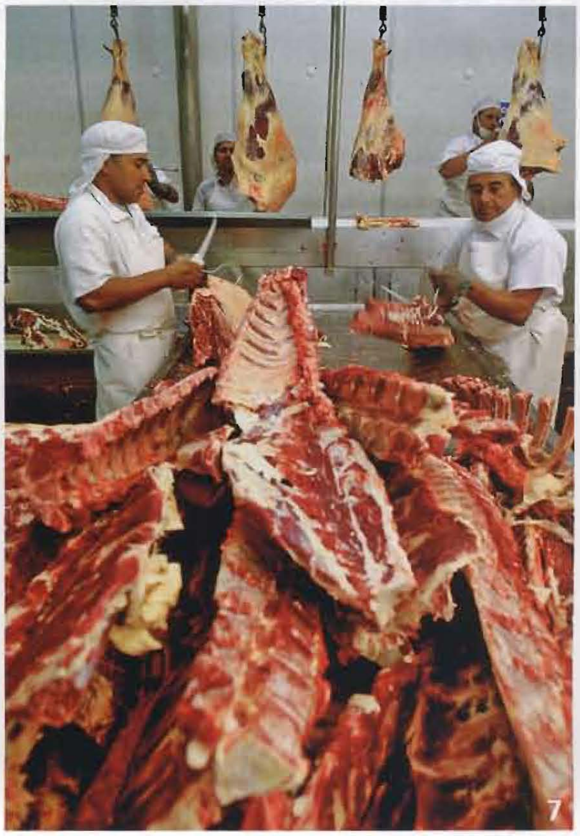
Vendredi midi, après la dernière vente aux enchères de la semaine, les hommes se regroupent autour d'un *asado* auquel nous sommes invités. La dureté du bois utilisé pour le feu contribue à obtenir de bonnes braises qui se consument lentement et permettent une ■■■



5

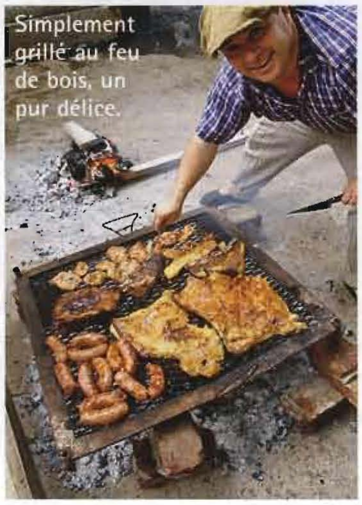


6



7

▪▪▪ cuisson douce et donc meilleure. Contrairement à Sebastian Sanz, nous pensons que la viande argentine tire ses caractéristiques de son mode d'élevage lié à une géographie et à une culture. Certes nourrir un bovin ne peut rendre la viande moins bonne mais elle s'apparente davantage à ce que nous connaissons en Europe et perd alors sa spécificité. Heureusement, nombre de bonnes *estancias* continuent d'élever leur bétail en liberté, sans ajout de nourriture. Ainsi La Biznaga, une des plus grandes du pays, ou l'*hacienda* Cabaña las Lilas qui a ouvert un restaurant à Buenos-Aires. Elle possède son propre *frigorifico* (abattoir). Dans tous les abattoirs du pays, la viande est conservée 48 heures au froid avant d'être découpée, afin de favoriser son attendrissement et l'élimination des microbes. Les pièces de viande ensuite disponibles au menu d'un restaurant sont particulièrement variées. Les plus prisées étant l'*oro de bife*, le *bife de cortilla*, le *bife de chorizo*, l'*asado de tira* et le *lomo*. Mais il existe plus d'une vingtaine de morceaux au choix... Les portions sont gargantuesques.


Simplement grillé au feu de bois, un pur délice.

La viande argentine importée en France est majoritairement issue de bétail non *feed lot*. Pensez cependant à vérifier ce détail sur l'étiquette et envisagez un jour d'aller la savourer *in situ* et de goûter ainsi aux grands espaces que vous ferez peut-être vôtres. Car comme l'écrit le grand poète argentin, Jose Luis Borges, « ce qui est bon n'appartient à personne... » ❖



NOTA BENE
Vous pouvez également les cuire dans un bain d'huile comme des frites, c'est plus croustillant mais un peu moins digeste...

EMPANADAS
Original

Préparation : 30 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 4 personnes :

▪ 420 g de farine ▪ 230 g de beurre mou ▪ 1/2 c. à café de levure ▪ 13 c. à soupe d'eau tiède environ ▪ 450 g de viande de bœuf hachée ▪ 2 c. à soupe d'huile de tournesol ▪ 1 gros oignon ▪ 3 gousses d'ail ▪ 1 grosse tomate ▪ 1/2 c. à café de concentré de tomate ▪ 1 c. à soupe de raisins secs (facultatif) ▪ 1 jaune d'œuf pour la dorure ▪ Sel, poivre

▪ **Pour la pâte.** Mélangez la farine, la levure et le beurre mou. Ajoutez progressivement de l'eau tiède jusqu'à former une boule de pâte. Laissez-la reposer environ 1 h au réfrigérateur recouverte d'un papier film.
▪ **Pour la viande.** Épluchez et hachez l'ail et l'oignon. Saisissez la viande et l'oignon haché avec l'huile dans une poêle. Colorez à feu vif en remuant puis ajoutez l'ail haché, la tomate découpée en dés et le concentré de tomate. Laissez mijoter 10 mn environ en remuant, ajoutez les raisins secs, puis rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Stoppez le feu et laissez refroidir à température ambiante.
▪ Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et détaillez 4 cercles d'environ 15 cm de diamètre.
▪ Garnissez de farce la moitié de chaque cercle, humidifiez les bords, puis rabattez la pâte sur la viande en pressant bien sur les bords afin d'obtenir un chausson en demi-lune.
▪ Badigeonnez avec le jaune d'œuf, puis écrasez les bords avec une fourchette. Faites cuire 20 mn à 200°C. Laissez-les reposer quelques minutes avant de les déguster tièdes avec une salade par exemple.

ACCOMPAGNEZ D'UN CÔTES-DE-PROVENCE ROUGE.

GRILLADE DE BŒUF, POMMES SOUFLÉES

Bluffant

Préparation : 40 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 morceaux de bœuf avec os pas trop épais (petites côtes de bœuf, travers coupé très fin, entrecôte avec os)
■ 500 g de grosses pommes de terre (type charlotte)
■ 1 bain de friture d'huile d'arachide ■ Sel, poivre

■ Salez et poivrez la viande et laissez reposer 20 mn.
■ Épuchez les pommes de terre. Coupez les bouts et les côtés arrondis pour obtenir un bloc rectangulaire régulier.
■ Taillez des tranches de 5 mm d'épaisseur et très régulières dans la longueur avec une mandoline ou un grand couteau bien aiguisé (attention si les lamelles ne sont pas régulières les pommes de terre ne gonfleront pas).
■ Rincez les lamelles de pomme de terre à l'eau froide et essuyez-les bien. Plongez-les 5 mn dans l'huile chaude à 140°C, égouttez et laissez refroidir.
■ Saisissez la viande 7 mn environ de chaque côté pour qu'elle soit à point. Retirez du barbecue et enveloppez dans du papier aluminium 10 mn en retournant.
■ Saisissez les pommes de terre en plusieurs fois dans l'huile à 160°C (elles vont gonfler) et égouttez.
■ Au moment de passer à table, saisissez les pommes de terre une dernière fois toutes ensemble jusqu'à ce qu'elles dorent, à 180°C. Égouttez et salez.
■ Dégustez la viande avec les pommes soufflées et les deux sauces.

ACCOMPAGNEZ D'UN BERGERAC ROUGE.

SAUCE VERTE. Épluchez et hachez grossièrement, 1/2 poivron vert, 3 oignons nouveaux et du persil. Ajoutez 4 gousses d'ail hachées, 5 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.

SAUCE ROUGE. Épluchez et concassez grossièrement 2 grosses tomates, 1 poivron rouge et demi. Ajoutez 2 gousses d'ail hachées, 5 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.



Vins du Jura
DE TOUTES LES COULEURS

Direction le vignoble du Jura, où la diversité des terroirs, cépages et appellations, donne naissance à des cuvées qualitatives au prix attractif.

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos Valéry Guedes.



1. Avec quatre AOC géographiques et deux AOC produits, cette petite région peut s'enorgueillir d'une belle palette vinicole.
2. Arbois, Château-Chalon... : les villages de charme sont l'occasion de belles balades.

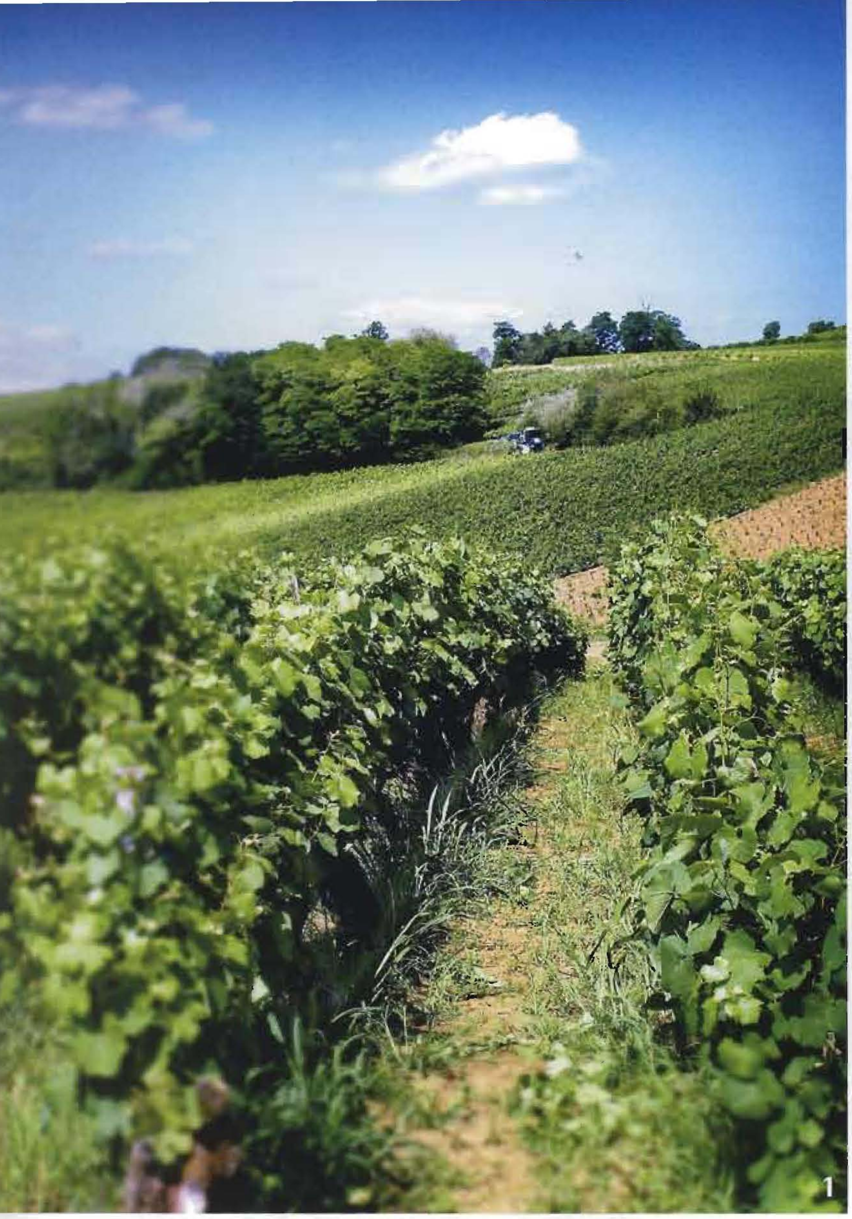


Trop souvent encore, le Jura rime immanquablement avec "vin jaune". Certes il y en a de très intéressants en termes d'arômes et d'accords culinaires, mais il ne faut néanmoins pas oublier que ce dernier ne représente qu'environ 5% des volumes! Impossible donc de réduire le Jura à ce seul type de vin ni surtout d'oublier la magnifique palette des autres... Cette petite région viticole – moins de 2000 hectares – dispose en effet d'une incroyable mosaïque de terroirs sur lesquels s'expriment ses cinq cépages. Elle donne naissance à quatre AOC géographiques : arbois, château-chalon, l'étoile, côtes-du-jura et deux AOC produits (macvin-du-jura et crémant-du-jura). Les vins se déclinent donc en rouges, en blancs, en bulles, en liquoreux et en mistelles ou vins de liqueur. Pas facile donc de parler de vin jurassien au singulier, ni d'être exhaustif ici! L'idée de notre balade jurassienne est donc d'acquérir des repères et de pouvoir saisir comment s'organise ce vignoble complexe et prometteur, qui a encore devant lui de belles années pour se faire davantage découvrir par les amateurs...

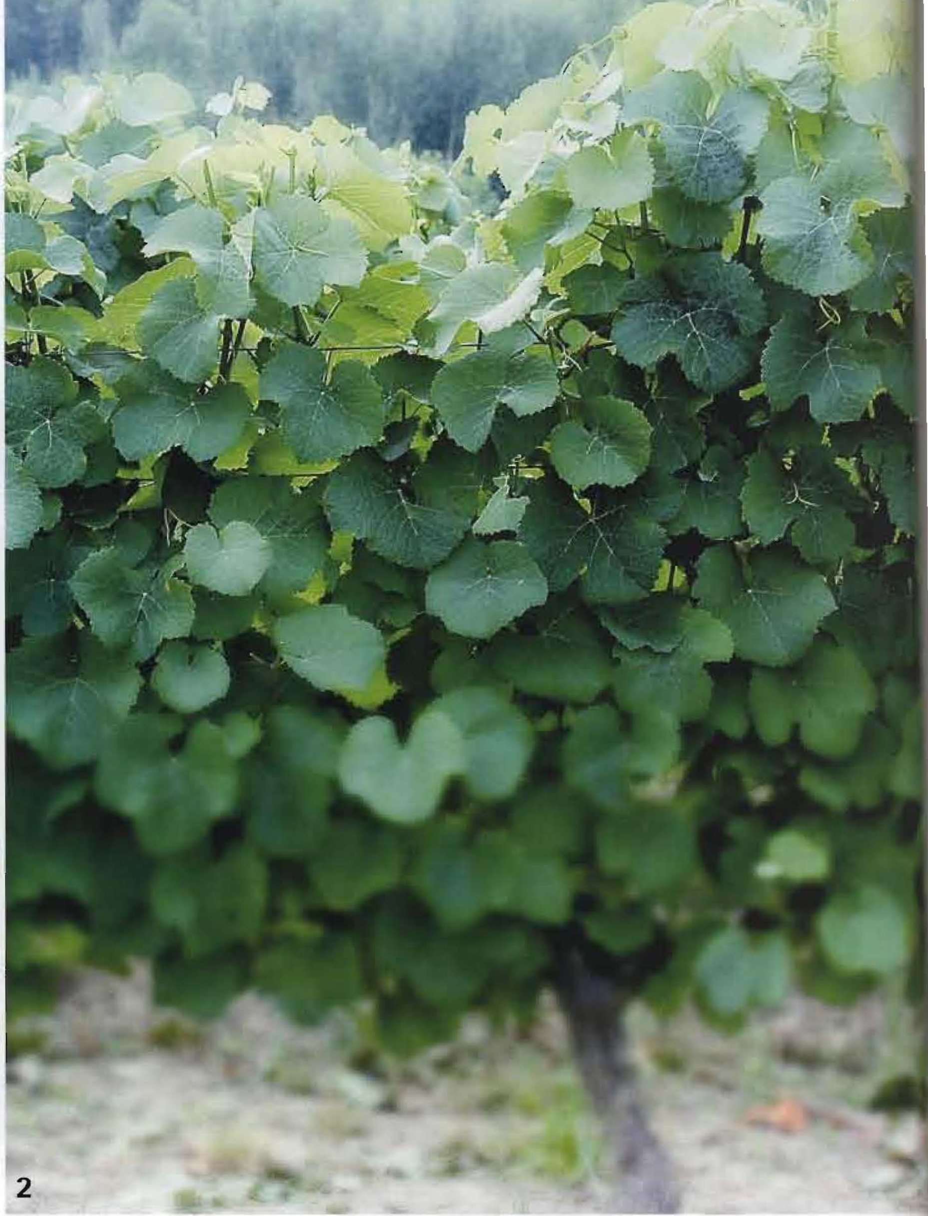
Le charmant village d'Arbois représente un point de départ idéal pour rayonner dans le vignoble et en découvrir la richesse. L'appellation éponyme peut s'enorgueillir d'être la première de France, décrétée ainsi en 1936, et son volume important de production la place en tête des autres appellations jurassiennes. À Arbois, entre deux dégustations, on aime se balader dans ses ruelles, déjeuner sur le pouce au Bistrot de la Tournelle (voir page 114), niché entre rivière et anciens remparts, ou pousser la balade jusqu'à Montigny-Les-Arsures, Port-Lesney...

Dans la famille arbois...

En dehors des blancs, ce sont principalement les vins rouges qui dominent ici (environ 70%), et les terroirs se révèlent particulièrement propices au cépage trousseau et également au poulsard (ou ploussard), notamment sur le village de Pupillin. Ce dernier est le seul des 13 communes pouvant ajouter son nom à l'appellation depuis 1970, donnant ainsi la dénomination "arbois-pupillin", et ■■■



1



2

Qui dit Jura, dit vin jaune... Mais aussi blanc, rouge et même bulles !

marquant donc la spécificité des terroirs, fortement perturbés à cet endroit. Pupillin est souvent lié au nom de Pierre Overnoy, vigneron talentueux et modeste, qui demeure l'un des pionniers du retour à des vins sans soufre et élaborés naturellement. Ce dernier a laissé petit à petit les rênes à Emmanuel Houillon, son fils spirituel, qui continue l'œuvre dans le même sens. Le cas n'est pas unique puisque la relève semble de plus en plus assurée dans le Jura. Aux côtés de ceux qui ont fait leurs preuves, comme Stéphane Tissot ou Evelyne et Pascal Clairet, on peut noter l'installation de nombreux jeunes vignerons.

Sans oublier les autres...

Côtes-du-jura, château-chalon et l'étoile : autant de noms d'appellations aussi incontournables qu'arbois, à découvrir en s'enfonçant davantage vers le sud. Château-Chalon, classé parmi les plus beaux villages de France, est à découvrir absolument, offrant depuis son éperon rocheux un beau panorama du vignoble alentour. Ce dernier, tout petit en surface, ne produit que du vin jaune, uniquement issu du cépage savagnin. En descendant encore, c'est l'étoile que l'on découvre et qui doit son nom aux cinq collines qui entourent le village mais aussi aux pentacrines, ces petites étoiles fossilisées que l'on peut encore trouver entre les rangs de vignes.

Ici, le chardonnay et le savagnin prédominent, ce sont des terroirs à blancs. Enfin et ce n'est pas la moindre, puisque c'est la plus étendue : l'appellation côtes-du-jura. Elle occupe l'ensemble de la superficie du vignoble et produit majoritairement des vins blancs issus du chardonnay et du savagnin. Pour finir, impossible de parler des vins du Jura sans évoquer le crémant. Celui-ci connaît une progression régulière et arrive aujourd'hui à représenter pas moins de 20% des AOC du vignoble.

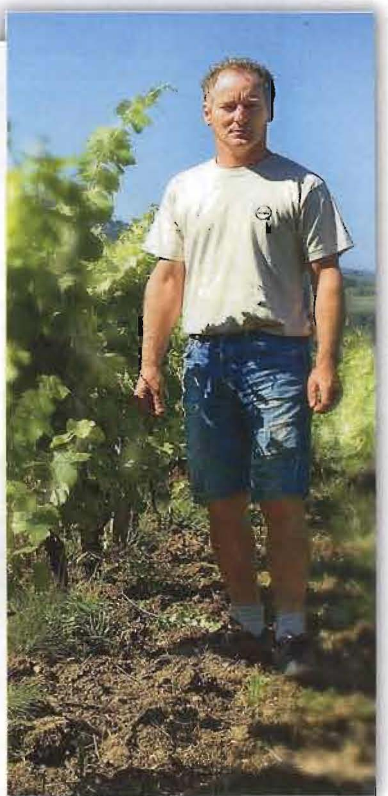
Bulles donc, vins rouges sur le fruit et la fraîcheur, vins blancs typés, complexes ou floraux et vifs... la région du Jura offre une incomparable palette d'arômes et de caractères singuliers qui n'a pas fini de nous séduire.



Ce qui fait la différence

Une des particularités des vins jurassiens est le travail de l'élevage des vins de deux façons : avec ou sans ouillage. L'ouillage consiste à supprimer le vide créé par l'évaporation du vin dans une barrique, en le remplissant avec le même vin, pour éviter toute oxydation. Donc, en choisissant de ne pas toujours ouiller, tout un travail oxydatif se met en place entre l'air et le vin, donnant des arômes caractéristiques de noix, cire, etc. Dans le cas particulier du vin jaune, issu du savagnin et qui repose 6 ans et 3 mois en fûts de chêne, c'est le voile de levures qui se développe en surface, qui empêche l'oxydation et donne au vin toute sa richesse.

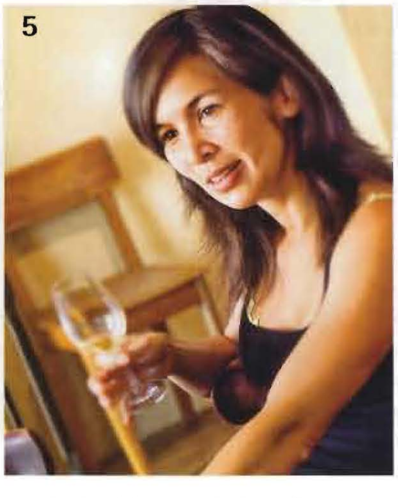
MICHEL GAHIER
Le bon sens authentique



À deux pas de l'église du charmant hameau de Montigny, Michel Gahier nous reçoit avec simplicité et discrétion, évoquant, avec une passion empreinte de bon sens, sa vision du travail : « J'essaie de faire du vin droit, bon et qu'on a envie de boire. » Pari tenu pour toutes les cuvées dégustées au domaine, où l'on sent une véritable maturité, une vivacité et une droiture en bouche. Les cinq hectares sont travaillés pour donner une matière première irréprochable, et en vinification, la philosophie est d'intervenir le moins possible. Des vins naturels donc, mais sans aucun extrémisme ni label ni lutte de chapelle, seulement de la conviction et de la remise en question... On apprécie la réelle pureté présente dans toutes les cuvées, de l'arbois-chardonnay classique à 6,50 € la bouteille, tout en vivacité et netteté, jusqu'au vin jaune à 26 €, qui offre une belle profondeur, sans la dureté de la "coquille de noix" ! On ne saurait choisir, tout ce que l'on a goûté est très bon et à des prix très honnêtes. Un vigneron comme on les aime qui refuse les photos de son cheval qui laboure dans les vignes parce qu'il n'est « pas question de folklore mais juste de remettre les sols en place et que c'est un outil qui fonctionne bien ! ». Il a bien raison...

Domaine Michel Gahier, Quartier de l'Église, 39600 Montigny-les-Arsures. Tél. : 03.84.66.17.63.





1. Si les vignes sont déterminantes, le travail en aval de l'élevage des vins compte aussi nombre de particularités. **2.** Cinq cépages différents sont cultivés pour les AOC de la région. **3.** La richesse et la diversité des sols permettent d'obtenir des vins très différents. **4.** Stéphane Tissot travaille ses vignes exclusivement en biodynamie. **5.** Évelyne Clairet, du Domaine de la Tournelle, fait partie de ceux qui ont redonné souffle à la région.

DÉGUSTATION

DOMAINE DUGOIS
Cuvée Damellière 2006



Cette cuvée provient d'une jeune vigne plantée à partir d'une ancienne variété de trousseau appelée « trousseau à la dame ». Elle offre un nez délicat aux arômes de fraise et de groseille avant que n'arrive celui du coing. Une bouche gourmande. 13 € environ. À goûter également l'arbois rouge ploussard 2007 (6,50 € environ), un vin bien équilibré. 4, rue de la Mirode, 39600 Les Arsures. Tél. : 03.84.66.03.41.

DOMAINE DE L'OCTAVIN
Cuvée Commandatore 2006



Anciennement Domaine Opus Vinum, l'Octavin est un domaine géré par un couple de jeunes vignerons passionnés, qui se sont installés en 2005 et travaillent en biodynamie depuis cette année, vinifiant ensuite parcelle par parcelle. Ce trousseau conjugue de façon équilibrée minéralité et matière, avec des parfums poivrés. Prix sur demande. À déguster également l'arbois blanc, cuvée Reine de la Nuit, assemblage de chardonnay et de savagnin (9,50 €) et le macvin Selim Bassa (12 €), d'une incroyable fraîcheur, avec des arômes de plantes médicinales. 1, rue de la Faïencerie, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.27.39.

DOMAINE STÉPHANE TISSOT
Cuvée La Mailloche 2006



Une cuvée élaborée naturellement, comme toutes celles du domaine, issues de vignes travaillées en biodynamie. On aime le côté un peu rustique du vin et le parfait équilibre entre la matière présente en bouche et l'élégance des arômes. Ne pas passer à côté non plus du côtes-du-jura chardonnay, cuvée En Barberon 2005 (15,40 €), au joli caractère épicé, ni de la même cuvée en rouge, issue du pinot noir en 2006 (18,80 €), aux parfums de violette et épices, tout aérienne. Enfin, goûter absolument l'arbois-savagnin 2004 (15,40€), vieilli trois ans en fût, sur lies et sous voile, qui offre complexité et élégance mais surtout une réelle souplesse, contrairement au côté très sec, voire dur, de certains vins oxydatifs. 15 € environ. 39600 Montigny-Les-Arsures. Tél. : 03.84.66.08.27.

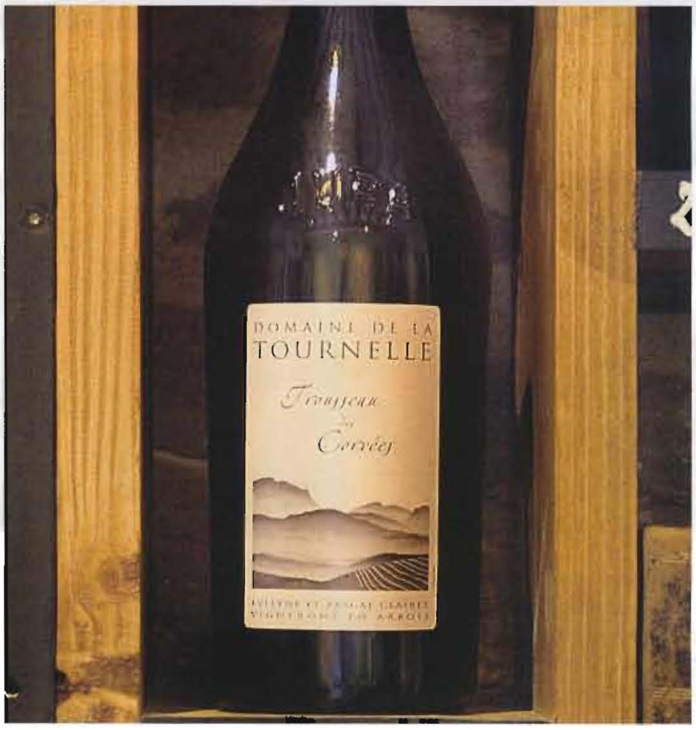
DOMAINE DE LA TOURNELLE
Cuvée Trousseau des Corvées 2006

De très bons rapports qualité-prix pour les belles cuvées de ce domaine, en biodynamie depuis 2007, et qui laisse le raisin se transformer en vin tranquillement, sans la violence de la technologie à tout prix. Une belle bouche réglissée pour cette cuvée, beaucoup de pureté aromatique et structurelle (8,90 €). À goûter également les deux arbois blanc, travaillés différemment. La cuvée Fleur de Savagnin, en 2005 (12 €), a connu un ouillage et donc pas d'oxydation, donnant des arômes frais de zestes de citron. La cuvée Savagnin de Voile en 2004 (14,20 €), quant à elle, offre des notes de raisins bien mûrs, d'épices et de curry. 5, Petite-Place, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.25.76.

DOMAINE DE LA RENARDIÈRE
Cuvée 2004



Un fort beau nez typé pour cette cuvée qui offre un bel équilibre en bouche. À goûter également l'arbois-pupillin ploussard en 2005, qui possède à la fois structure et gourmandise. Prix sur demande. Rue du Chardonnay, 39600 Pupillin. Tél. : 03.84.66.25.10.





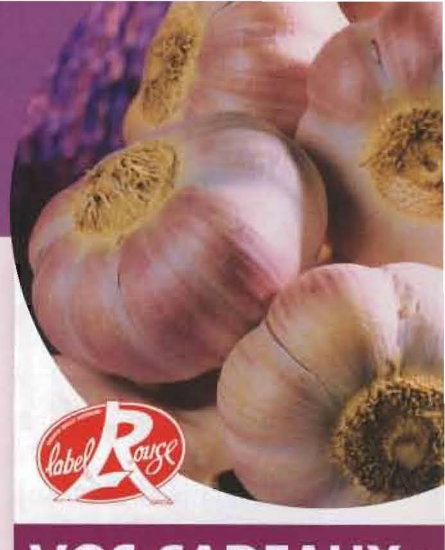
La boutique gourmande du magazine SAVEURS

Claude Houbart, œnologue de la Cave Labastide de Lévis depuis 1993

Recommandé par le magazine SAVEURS de l'art de vivre gourmand

"Voici des produits de caractère issus de notre terroir tarnais...

Deux AOC Gaillac tout à fait exceptionnels qui expriment la personnalité des cépages et des terroirs du Tarn. Des parfums dans votre verre... et dans votre assiette avec l'Ail Rose de Lautrec. De belles découvertes en perspective..."





COFFRET FRAÎCHEUR : 57,90 €

6 bouteilles (75 cl) de **Château Bournet 2007** blanc AOC Gaillac
+ 1 Manouille (1 kg) d'Ail Rose de Lautrec OFFERTE
+ 1 Magnum (150 cl) Château de Livers 2005 rouge AOC Gaillac OFFERT

Intense et cristallin, ce vin à dominante Sauvignon est idéal pour l'apéritif et tous les poissons. Avec des notes de fruits à chair blanche, ce vin à la fraîcheur agréable est un des blancs secs les plus élégants de l'appellation.



COFFRET TRADITION GAILLACOISE : 59,90 €

6 bouteilles (75 cl) de **Château Bournet 2006** rouge AOC Gaillac
+ 1 Manouille (1 kg) d'Ail Rose de Lautrec OFFERTE
+ 1 Magnum (150 cl) Château de Livers 2005 rouge AOC Gaillac OFFERT

Voici un Gaillac tout à fait exceptionnel, à la robe d'un rouge profond et aux reflets grenat. Son nez offre des notes persistantes de petits fruits noirs et d'épices, subtilement entremêlés de poivre et de réglisse. Ce grand Gaillac est issu de cépages de renom.

COFFRET DÉCOUVERTE : 109,90 €

6 bouteilles (75 cl) de **Château Bournet 2007** blanc AOC Gaillac
+ 6 bouteilles (75 cl) de **Château Bournet 2006** rouge AOC Gaillac
+ 1 Manouille (1 kg) d'Ail Rose de Lautrec OFFERTE
+ 1 Magnum (150 cl) Château de Livers 2005 rouge AOC Gaillac OFFERT

VOS CADEAUX :

L'Ail Rose de Lautrec, un goût de légende...

Délicatement parfumé et légèrement sucré, l'Ail Rose de Lautrec sait révéler la saveur de vos plats. Cultivé à l'ancienne, tressé à la main, il est traditionnellement vendu sur les marchés de Castres, Mazamet et Albi. L'Ail Rose de Lautrec est le seul à bénéficier du label rouge. Une manouille de 1 kg sera glissée dans votre colis.



Votre Magnum 150 cl, Château de Livers 2005 rouge AOC Gaillac

Un très grand Gaillac, élevé en fût de chêne. En bouche, le fruit et les tanins forment un équilibre harmonieux. Un beau Gaillac, apte à la garde. Ce cadeau sera joint à votre colis.

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas, www.mangerbouger.fr

BON DE COMMANDE :

À retourner complété avec votre règlement sous enveloppe affranchie à : Cave de Labastide de Lévis BP 12 - 81150 MARSSAC-SUR-TARN - FRANCE - Pour tout renseignement : tél. 05 63 53 73 54

☑ **OUI, je souhaite recevoir les produits nobles du terroir.**

PRODUIT	PRIX UNITÉ	QTÉ	PRIX TTC
☐ COFFRET FRAÎCHEUR	57,90 €	....	.... €
☐ COFFRET TRADITION GAILLACOISE	59,90 €	....	.... €
☐ COFFRET DÉCOUVERTE	109,90 €	....	.... €



Et je reçois en CADEAU **1 Manouille (1 kg) d'Ail Rose de Lautrec + 1 Magnum de 150 cl Château de Livers 2005 rouge AOC Gaillac :** **CADEAUX**

Frais de port et d'emballage : **8,00 €**

MONTANT TOTAL : .... €

VOS CADEAUX :
1 Magnum 150 cl Château de Livers 2005
+ 1 Manouille (1 kg) d'Ail Rose de Lautrec

Nom : ____________ Prénom : ____________

Adresse : ____________

Code Postal : ☐☐☐☐☐ Commune : ____________

Né le : ☐☐/☐☐/☐☐ Téléphone : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

E-mail : ____________ @ ____________

Mode de paiement : ☐ Chèque ou Mandat Cash à l'ordre de "Cave de Labastide"

☐ CB N° ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐

Signature obligatoire

N° Cryptogramme *(3 derniers chiffres derrière votre CB)* ☐☐☐

Expire fin : ☐☐/☐☐

Prix et millésimes valables sauf erreurs ou omissions jusqu'au 31/12/08 et dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, nous nous engageons à vous livrer un millésime plus ancien ou plus récent ou de qualité équivalente ou supérieure. Vous disposez d'un droit de rétractation de 7 jours à compter de la réception des marchandises, téléphone 05 63 53 73 54 (coût appel local) pour connaître les modalités. Livraison en France Métropolitaine uniquement, Corse comprise. Frais de port valables pour une seule adresse de livraison. Livraison par transporteur à compter de la réception de votre règlement dans un délai de 4 à 15 jours en fonction du département. Photos non contractuelles. Conformément à la loi "Informatique et Liberté" du 06 janvier 1978 (art. 27), vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres sociétés. Si vous ne le souhaitez pas, il vous suffit de nous écrire en nous indiquant vos nom, prénom et adresse.

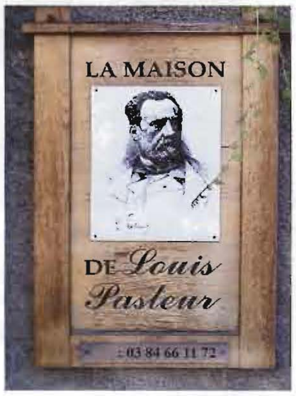
Autour des...
VIGNES DU JURA

Splendides paysages, lieux insolites et savoir-faire gourmands sont au programme.

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos Valéry Guedes.

À VISITER

La Maison de Pasteur



Personnage incontournable non seulement à Arbois mais aussi dans le domaine du vin, au travers notamment de son travail sur les fermentations, Louis Pasteur a passé une partie de sa vie ici.

À la Fondation de l'Académie des Sciences, 83, rue de Courcelles, 39600 Arbois, Tél. : 03.84.66.11.72. Ouvert tlj. Visite : à partir de 5,80 € (adulte) et 2,90 € (enfant).

SE BALADER

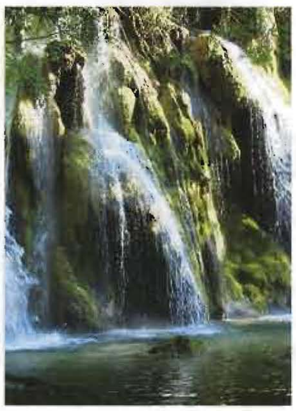
Le Chemin des Vignes



Un parcours de 2,5 km au cœur de la nature, jalonné de bornes informatives sur la vigne et le travail du vigneron tout au long de l'année. Un livret-guide est remis à chaque enfant, afin de jouer en famille et de compléter les réponses. Une bonne idée de balade pédagogique.

Durée : de 1 h à 1 h 30. Départ et arrivée : Château Pécauld (dans la ville d'Arbois). Office de Tourisme Arbois-Val de la Cuisance, rue de l'Hôtel de Ville, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.55.50. www.arbois.com

La Cascade des Tufs



Une belle balade à faire avec les enfants, au cœur d'un site naturel protégé, pour découvrir cette magnifique cascade nimbée de fraîcheur où il fera bon barboter l'été prochain ! À partir d'Arbois, prendre la D107, puis la D247 en direction des Planches via Mesnay. Profitez-en pour visiter également les Grottes des Planches qui ne sont pas loin avec leur rivière souterraine en activité. Visite guidée d'1 heure et sentier géologique.

Renseignements auprès de l'office de Tourisme Arbois (voir coordonnées ci-dessus).

À DÉGUSTER

MOF ès chocolat



Edouard Hirsinger représente la quatrième génération de chocolatiers-confiseurs établis ici, à Arbois. Un endroit chargé de mémoire et un réel travail et respect des matières premières. Un artisan haut de gamme qui offre des collections saisonnières de chocolats irrésistibles.

Hirsinger, pl. de la Liberté, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.06.97. www.chocolat-hirsinger.com

Les vinaigres Gonet

Depuis ses essais dans de petits vinaigriers jusqu'à sa large gamme de vinaigres de vins du Jura présents chez des chefs étoilés, Philippe Gonet a parcouru un sacré chemin ! Très intéressants aromatiquement, ses vinaigres sont élaborés à base de vin jaune mais aussi de vins de différents cépages.

16, Grande-Rue, 39600 Arbois. Tél. : 06.82.50.02.45. www.philippe-gonet.fr



DORMIR ET MANGER

Château de Germigney

En plein cœur du charmant village de Port-Lesney, un Relais&Châteaux délicieux, offrant luxe, calme et volupté.

39600 Port-Lesney. Tél. : 03.84.73.85.85. www.chateaudegermigney.com. Chambre double à partir de 200 € (petit déjeuner : 15 €).



Chambres d'Hôtes Les Capucines

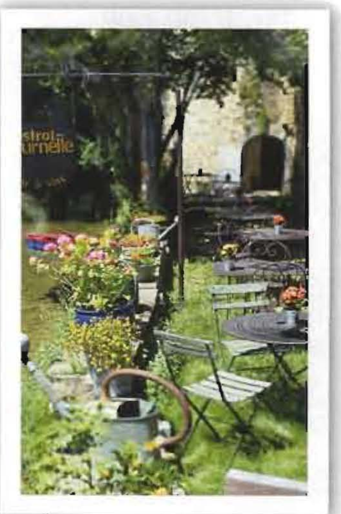
Des chambres d'hôtes ravissantes, en plein cœur du village, qui proposent raffinement et calme,



juste en face du Bistrot des Tournelles, sur l'autre rive. On aime les chambres spacieuses décorées de façon contemporaine, le sauna, le jardin et sa piscine aux beaux jours, ainsi que l'accueil charmant de la maîtresse de maison.

7, rue de Bourgogne, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.17.38. www.closerielescapucines.com. Double à partir de 95 € (petit-déjeuner compris). Fermé en janvier.

Le Bistrot de la Tournelle



Un lieu magique, sur les bords de la rivière, en plein Arbois, où le temps semble s'arrêter... Assiettes gourmandes, tartines et pâtisseries maison pour accompagner les vins du domaine éponyme. Il faut absolument s'y rendre et profiter de cet endroit chaleureux et apaisant, ouvert seulement en été, malheureusement.

5, Petite Place. 39600 Arbois. Tél. : 03 84 66 25 76. www.domainedelatournelle.com. Verre de vin : de 2,30 à 6 €. Assiettes de 3 à 7 €. Ouvert du 21 juin à début septembre.

La Belle Histoire, Hôtel Bonjour

Un endroit pétri de charme qui propose à la fois un hôtel avec neuf chambres aménagées avec goût, un lieu gourmand – Le Café d'Edgar –, où boire un verre et déguster des assiettes gourmandes élaborées avec les délicieux fromages et charcuteries locales et aussi un jardin et une salle

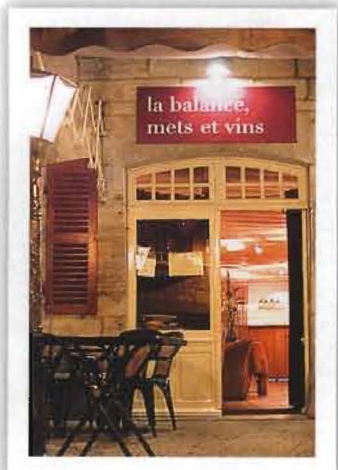


d'expo... Le tout, tenu par un couple charmant qui vous accueillera avec simplicité et vous racontera sans doute l'histoire du lieu qui porte si bien son nom...

10, rue Edgar-Faure, 39600 Port-Lesney. Tél. : 03.84.73.82.97. www.labellehistoire.eu. Chambres doubles de 65 à 85 € (petit-déjeuner 8 €). Assiettes gourmandes à partir de 8 €.

La Balance Mets et Vins

Un véritable coup de cœur pour ce restaurant traiteur et son chef, Thierry Moyne, qui ne travaille qu'à l'instinct et à la créativité, avec de vrais produits et une vraie envie. Résultat : les mets font bien plus que de s'accorder aux vins, les papilles se régalent et on n'a qu'un souhait : revenir !



47, de Courcelles, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.37.45.00. www.labalance.fr. Fermé mardi soir et mercredi. Menus de 23 à 55 €.

L'châtaigne

complètement marron



L'Inao ne délivre pas ses AOC comme ça ! En 2006, la châtaigne d'Ardèche a obtenu la sienne. Coup de projecteur sur ce fruit finalement peu connu.

Texte Pierrick Jégu. Photos Valéry Guedes. Recettes et stylisme Natacha Arnoult.

Elles portent des noms poétiques, comballe, merle, bouche de clos, sardonne, bouche rouge, aguyane, ou encore précoce des vans... Elles, ce sont quelques-unes des 65 variétés traditionnelles de châtaignes présentes en Ardèche, premier département producteur en France. Une terre de prédilection, depuis des lustres, encore plus depuis l'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2006. Quelques chiffres pour mesurer l'importance de la châtaigne, "reine d'Ardèche", dans l'économie locale : 5 500 tonnes ramassées par les castanéïculteurs, 6 000 hectares de châtaigneraies, des centaines d'exploitations agricoles, plus de cinquante producteurs-transformateurs... Rien que cela ! À vue de nez, la châtaigne, on la regarde tomber de l'arbre avant de la griller et de la manger sur le pouce. À vue de nez seulement, car elle demande un réél savoir-faire et sa transformation prend de multiples formes.

Arnaud Misset est l'un des nombreux "petits" castanéïculteurs ardéchois, perché sur la crête d'un coteau forestier. Son obsession : bichonner son territoire et ses arbres, rechercher le rendement maximum tout en garantissant la pérennité et l'équilibre du châtaignier. Son activité l'occupe toute l'année. Entre autres "opérations", il faut, en hiver et au printemps, entretenir les arbres, et leur environnement immédiat. En été, poser des filets au sol pour récupérer les châtaignes qui tombent lors de la récolte.

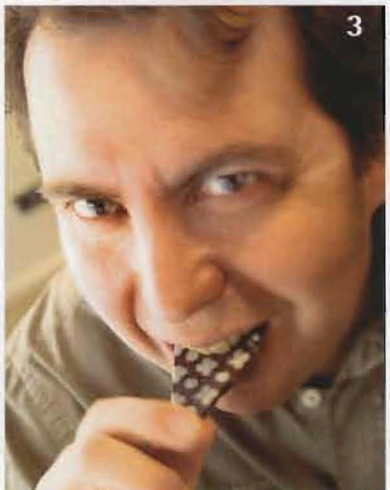
Marrons pourris en flottaison

L'automne marque bien sûr le moment clé de l'année : après le ramassage, les châtaignes sont retirées de leur bogue (l'enveloppe avec les piquants), puis passées dans un bain d'eau qui permet d'éliminer les fruits pourris et véreux (ils flottent !). Ensuite, elles sont calibrées de façon à séparer les petites des grosses, puis conservées dans l'eau. En général, les premières sont séchées à l'air chaud, avant d'être épluchées, gardées en châtaignes sèches, transformées en farine ou concassées pour en faire de la brise, ingrédient utilisable dans ▪▪▪

1. Arnaud Misset, un castanéïculteur qui aime bichonner ses arbres. 2. Patrice Duplan, négociant, a su s'entourer de bons producteurs. 3. Pierre Chauvet, pâtissier de métier et gaga de marrons pour la vie. 4. La maison Sabaton, une référence dans la région, qui a su promouvoir et faire apprécier les châtaignes sous toutes leurs formes bien au-delà de l'Ardèche.







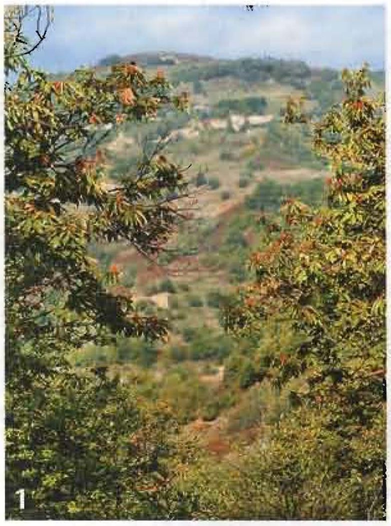


de multiples recettes de cuisine, à la place du riz par exemple. Les secondes, elles, sont envoyées fraîches chez les clients, assez vite chez les grossistes ou chez les vendeurs en primeurs, un peu plus tard pour les grilleurs des marchés de Noël.

Même s'il possède en propre une dizaine d'hectares de châtaigniers, Patrice Duplan pratique, lui, surtout le métier de négociant, récupérant les récoltes d'une quarantaine de producteurs bio. Très attentif à la qualité, il privilégie une castanéïculture propre, limitant les traitements des arbres, et la parfaite expression des parfums de la châtaigne lors de la transformation. Sa farine de châtaigne est superbe, née de cette démarche sérieuse et artisanale qu'il continue d'éprouver dans les "petites" installations de son village. Changement d'ambiance aux établissements Sabaton, qui ont pignon sur la zone artisanale de La Plaine, à Aubenas. Le nom de cette maison qui a fêté ses cent ans en 2007 s'inscrit en grosses lettres au fronton d'un immense bâtiment moderne. Actrice essentielle du secteur de la châtaigne en Ardèche, l'entreprise abrite certes des chaînes de production modernes, en grande partie mécanisées, mais reste extrêmement vigilante sur la tenue de ses produits. Cette exigence se manifeste dès les premières heures du matin, quand arrivent les chargements de châtaignes en provenance des lieux de production.

La crème de la crème... de marron

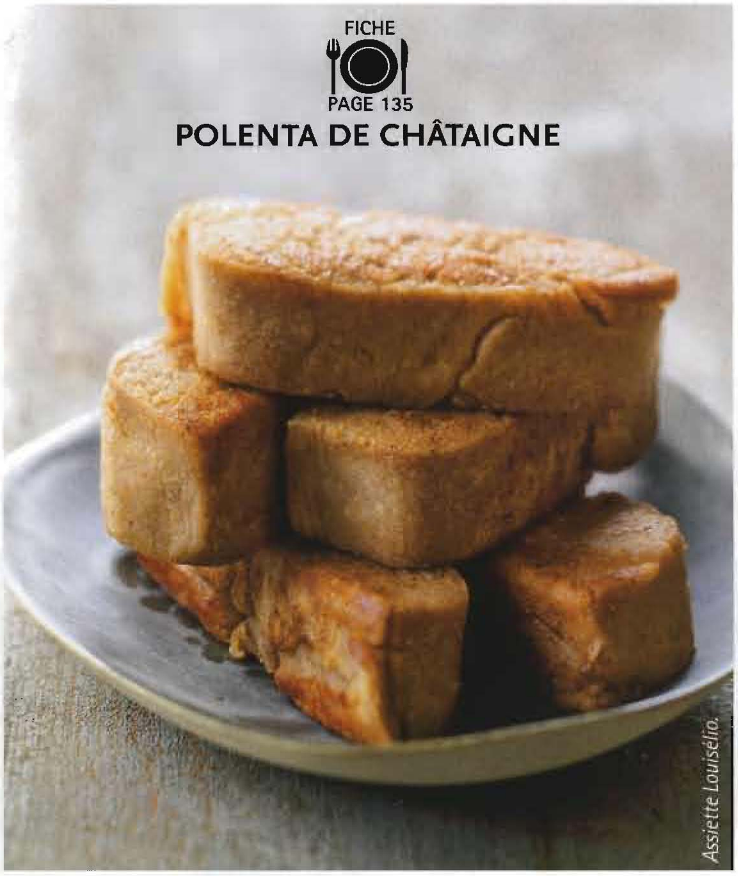
Les premiers gestes des "petites mains" de la maison? L'agréage, qui consiste à couper les fruits en deux pour vérifier leur intégrité puis, comme ailleurs, le trempage dans l'eau qui permet ce fameux tri par flottement. Après ces deux opérations, environ 10 à 15% des arrivages quotidiens sont rejetés. Le reste, sain, part


1


2


3


4



1 et 3. Jusqu'au 2 novembre, les Castagnades d'automne constituent une bonne escapade gourmande en Ardèche. Le programme de ces festivités? Des dégustations, des marchés et foires à la châtaigne, des randonnées dans les châtaigneraies... **2.** Sous la coque se cache... le fruit de tous les plaisirs. **4.** Difficile de résister à la tentation de plonger son doigt dans cette onctueuse crème de marron...

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AUX POMMES ET AU CÉLERI

On en veut encore !

Préparation : 15 mn. Cuisson : 50 mn. Pour 4 personnes :

■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 oignon ■ 1 petit poireau ■ 2 pommes golden ou reinette + 1 pomme pour servir ■ 150 g de céleri-rave ■ 1 feuille de laurier ■ 1 brin de thym ■ 600 g de châtaignes cuites, au naturel (en bocal par exemple) ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 1 pincée de muscade ■ 12 cl de crème fleurette ■ 4 tranches de pancetta ■ Sel, poivre

■ Épluchez l'oignon et émincez-le. Retirez le vert du poireau, lavez la partie blanche et coupez-la en tranches fines.

■ Épluchez et évidez 2 pommes, puis coupez-les en cubes. Épluchez le céleri-rave, lavez-le et détaillez-le en cubes.

■ Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'oignon, le poireau, le céleri et les pommes. Faites revenir pendant 10 mn, sur feu doux à moyen, en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient tendres (sans laisser colorer). Ajoutez les châtaignes, le thym, le laurier, la muscade, puis le bouillon de volaille. Salez modérément et poivrez.

■ Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir pendant 40 mn en écumant la surface de temps en temps.

■ Retirez le thym et le laurier, mixez la soupe et passez-la au chinois. Transférez-la dans la casserole, ajoutez la crème, portez à ébullition en mélangeant et retirez du feu aussitôt. Ajustez l'assaisonnement.

■ Faites griller les tranches de pancetta, à sec, dans une poêle antiadhésive. Coupez la pomme restante en allumettes fines.

■ Servez la soupe très chaude avec les tranches de pancetta et les allumettes de pomme.

ACCOMPAGNEZ D'UN RIESLING D'ALSACE.

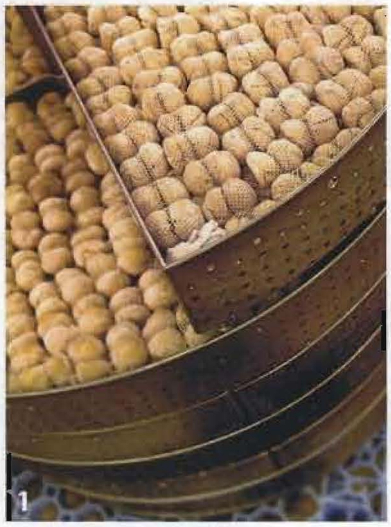


■■■ directement à la fabrication, de crème de marron, de purée, de pâte, mais aussi de marrons glacés et de produits confits notamment pour les pâtissiers, pour ne citer que quelques-unes des têtes de gondole de la très large gamme estampillée Sabaton.

Secrets de fabrication

Différents circuits sont dédiés à leur élaboration. Et, malgré la présence de nombreuses machines, la main de l'homme demeure très active, par exemple pour la confection des fameux marrons glacés. Une fois décortiquées, les châtaignes sont enfermées deux par deux dans des petits voiles de tulle, puis cuites à l'eau pendant une à trois heures. Ensuite, elles sont baignées dans un sirop de sucre pendant 48 heures de façon à ce qu'elles s'imprègnent bien du sirop. Confits, les marrons reposent une semaine pour parvenir à l'équilibre idéal entre le sucre et les parfums du fruit. Après égouttage, on les retire à la main de leur voile de tulle. Ne reste plus que l'étape du glaçage. Avant l'emballage, l'étiquetage et le stockage, on les laisse sécher encore pendant 12 heures afin que la glace soit bien cristallisée... Le tour est joué!

Tombée de son arbre, la châtaigne ardéchoise demeure à la base d'une grande variété de gourmandises. Sans oublier qu'elle inspire aussi de nombreux grands chefs de la région et des pâtissiers, comme Pierre Chauvet, à Aubenas, avec ses truffes ardéchoises, ou la Biscuiterie Les Châtaignettes, à Saint-Privat, qui fabrique une quinzaine de délices à base de farine de châtaigne mais également l'originale pâte de fruit à la châtaigne. Une histoire riche, une économie importante, un enracinement à son terroir, des vertus gustatives incontestables, la châtaigne d'Ardèche a bien mérité son AOC!





Châtaigne ou marron, telle est la question!

Levons les doutes une bonne fois pour toutes! Châtaigne et marron désignent le même fruit issu du châtaignier. Certains parlent de marron pour évoquer les châtaignes de gros calibre ou les produits transformés, notamment confits. En fait, la distinction se fait à l'intérieur de la bogue : les experts appellent marrons les variétés de châtaigne donnant près de 90% de fruits non cloisonnés, et châtaignes les variétés donnant près de 90% de fruits cloisonnés. En clair, sous la bogue, on trouve la coque et sous la coque, on trouve une peau appelée le tan. Si ce dernier traverse l'amande du fruit et le sépare en deux, on parle de châtaigne. Si le tan ne cloisonne pas l'amande du fruit, on parle de marron.



1 et 2. Les châtaignes sont enveloppées d'un voile de tulle pour aller faire trempette dans un bain de sirop de sucre. Quelques étapes plus tard, les voilà transformées en succulents marrons glacés...

MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRON

À réserver aux accros !

Préparation : 15 mn. Cuisson : 45 mn.
Pour 6 personnes :

■ 125 g de beurre + 10 g pour le moule ■ 4 œufs ■ 1 gousse de vanille ■ 500 g de crème de marron (sucrée) ■ 2 c. à soupe de farine ■ 1 pincée de sel ■ 15 cl de crème fleurette bien froide ■ 1 c. à soupe de sucre glace + 1 c. à soupe pour servir

Ustensile ■ 1 moule à manqué de 22 cm de diamètre environ

■ Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez le moule. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau.
■ Faites fondre le beurre sur feu doux, puis mélangez-le à la crème de marron.
■ Ajoutez les jaunes d'œufs, la farine et les graines de vanille. Mélangez bien.
■ Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-en d'abord 1/3 à la crème de marron délicatement, puis incorporez le reste.
■ Versez la pâte dans le moule et faites cuire 40-45 mn. Laissez refroidir.
■ Au moment de servir, fouettez la crème fleurette en chantilly en ajoutant petit à petit 1 c. à soupe de sucre glace tamisé. Saupoudrez-en le gâteau et servez avec la crème fouettée.

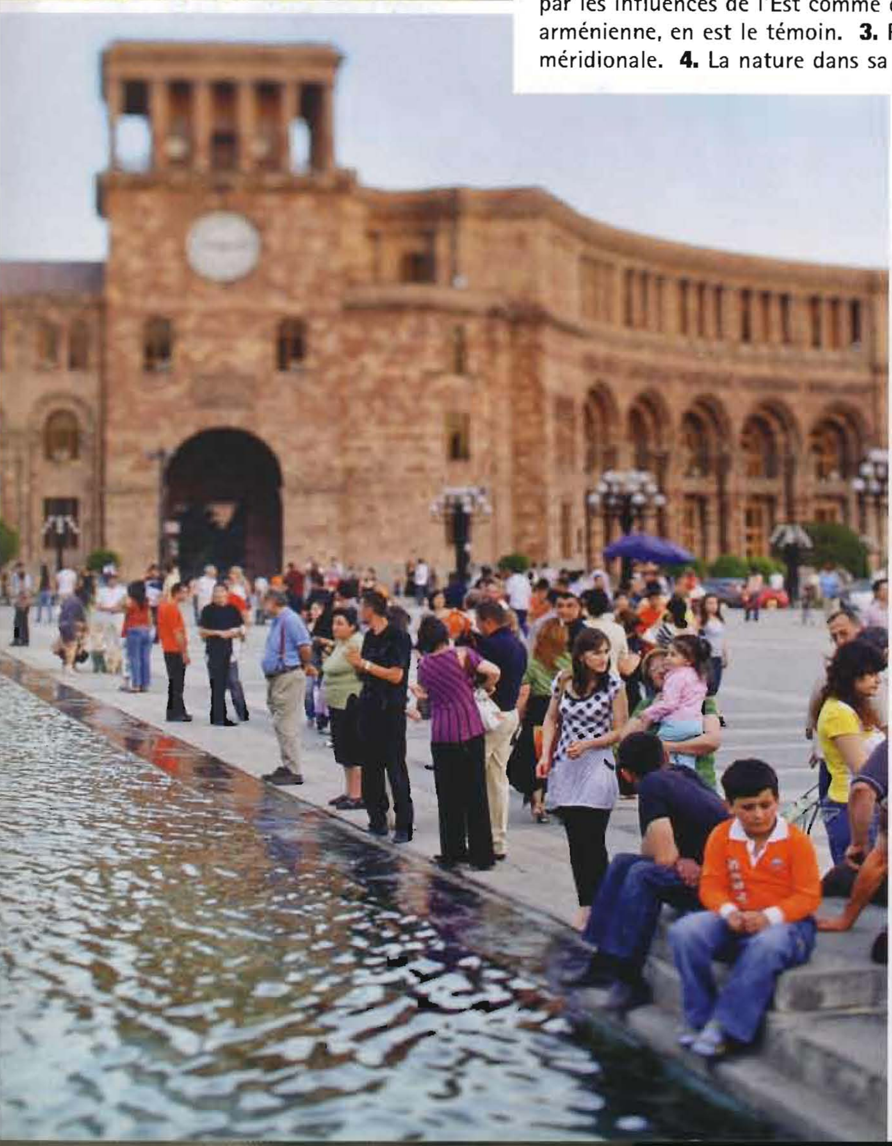
ACCOMPAGNEZ D'UN SAVENNIÈRES.

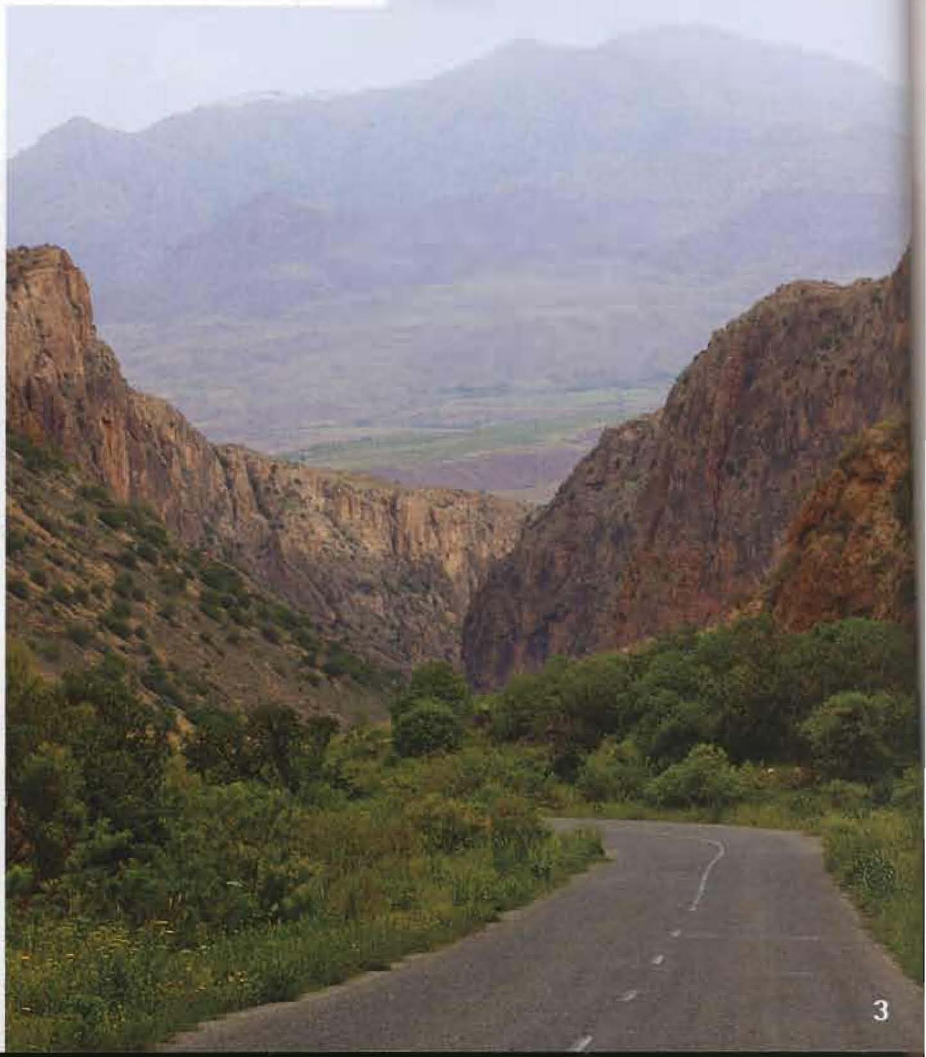


Assiette Louiselio.



1. Religion d'État, le christianisme a engendré la construction de nombreux monastères et églises. **2.** L'histoire du pays a été rythmée par les influences de l'Est comme de l'Ouest. Erevan, la capitale arménienne, en est le témoin. **3.** Paysage montagneux dans la partie méridionale. **4.** La nature dans sa splendeur sur le lac Sevan.







4

ARMÉNIE
AU CROISEMENT DES CHEMINS

Terre depuis toujours disputée, déchirée, l'Arménie est aussi le pays de tous les brassages culturels.

Texte Jean-Louis André. Photos Jean-François Mallet.

Les sonos saturées. Les fumées des kebab qui rôtissent sur du charbon de bois. Les bassines par terre, pleines à ras-bord de graines de courge salées. Les cafés qui chauffent sur des fourneaux de fortune. Les hommes qui vont par deux en se tenant la main. Les sandales dorées aux pieds des filles... C'est l'Orient. Mais un curieux Orient, à la sortie d'un métro qui ressemble à celui de Moscou. Les manèges du parc d'attraction tournent sur de vieux airs soviétiques; l'architecture trace des arcs de béton passablement décrépis, une église pointe au bout d'une allée rectiligne. Bienvenue à Erevan, ex-cité méridionale d'un empire soviétique en miettes et capitale d'un État indépendant. Terre promise de tous les Arméniens du monde.
Caucase? Europe? Moyen-Orient? Asie Centrale? Russie? Un peu de tout cela, et bien plus encore, puisque les routes de la soie ont traversé l'Arménie et lui ont donné le goût des lointaines épices. Un pays voué à la limite, qui sépara jadis les Latins des barbares, puis les Ottomans des Perses, la Turquie de la Russie, l'Est de l'Ouest. Au contact de ces grandes civilisations, les Arméniens ont payé un ▪▪▪



POISSON MARINÉ ET GRILLÉ
Épicé

Préparation : 20 mn. Marinade : 12 h.
Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 8 filets de truite saumonée ou de fera ■ 2 c. à soupe de paprika ■ 1 botte de coriandre fraîche ■ 2 gousses d'ail ■ Le jus de 2 citrons ■ 2 oignons nouveaux ■ 2 c. à soupe de vin blanc ■ 5 c. à soupe d'huile de tournesol ■ Sel, poivre

■ Découpez les filets de poisson en gros morceaux avec la peau. Faites-les mariner 12 h au réfrigérateur avec le paprika, la moitié de la coriandre ciselée, le jus des citrons, le vin blanc, l'huile, du sel et du poivre.
■ Émincez finement les oignons nouveaux puis mélangez-les avec le reste de la coriandre ciselée.
■ 20 mn avant de passer à table, montez les brochettes avec les morceaux de poisson égouttés et grillez-les au barbecue, en les arrosant sans cesse avec le reste de la marinade.
■ Lorsque les brochettes sont cuites, parsemez du reste de coriandre et d'oignon et dégustez avec des pommes de terre.

ACCOMPAGNEZ D'UN GRAVES BLANC.

■■■ lourd tribut. À force de sueur et de sang, ils se sont forgé aussi leur propre identité.
On passe ici de la vodka au *gognak*, brandy introduit au XIXe siècle par un amoureux des Charentes. Du vin, donné aux hommes par Noé, descendu des pentes du mont Ararat après le déluge, au *than*, yaourt dilué dans l'eau glacée qui sent déjà les steppes mongoles. On découvre dans un *mezzé* (également désigné par *zakouski* un mot emprunté au russe), un taboulé que l'on croyait libanais. On célèbre finalement, autour d'une assiette de *dolmas* (feuilles de vigne farcies), ou de brochettes grillées *(khorovatz)*, une culture commune à tout l'Est de la Méditerranée. Culture suffisamment riche pour que s'y retrouvent les huit millions d'Arméniens de la diaspora, qu'ils viennent de Syrie, du Canada, de Kiev, de Téhéran ou de Marseille.
Au pied d'un cinéma-palais des congrès importé dans les années 60 de Moscou, le grand marché de la ville. Les paniers de fraises, de framboises et de mûres (noires ou blanches) s'étalent à profusion. Les abricots et les cerises. Les aubergines, les tomates et les montagnes d'herbes. Indispensables, les herbes : sans le persil, la coriandre, le basilic, l'oignon vert ou l'estragon, grillades et salades seraient d'une infinie tristesse. Et comme il faut bien que le printemps



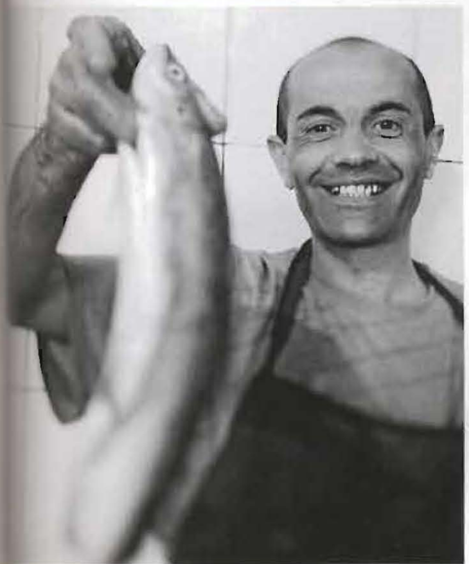
dure au cœur de l'hiver, plantes et fruits sont séchés, on les tresse en colliers, on les fourre en bocaux dans l'eau salée, on les transforme en confitures. L'Arménie à la sagesse des grands-mères prévoyantes.

Charcuterie et vodka au programme

Chaque corporation a son quartier. Chez les poissonniers, les viviers débordent d'écrevisses venues du lac Sevan et des chapelets de *siga* (une variété locale de salmonidés) fumés et dorés se déploient sur les étals. Les bouchers travaillent à la hache pour débiter cochons et moutons, abattus le matin même. Avec le bœuf, ils préparent les *kuftas* (boulettes), le *sudjuk* (une saucisse pimentée) et le *basturma* (du filet pimenté et séché), icônes de la cuisine arménienne. Coupées en fines tranches, ces charcuteries seront sur toutes les tables à l'heure de la vodka, c'est-à-dire du matin au soir. C'est sur cette terre que la Bible situe, dit-on, le paradis terrestre. Certes, mais un paradis n'est jamais vraiment gagné. Il ne faut qu'une heure, direction sud-est, pour arriver au monastère de Khor Virap, à la frontière turque, au plus près du mont Ararat qui dresse, majestueux, son cône éternellement enneigé. Ce symbole sacré de l'Arménie est de l'autre côté, du côté des minarets. Il raconte ■■■

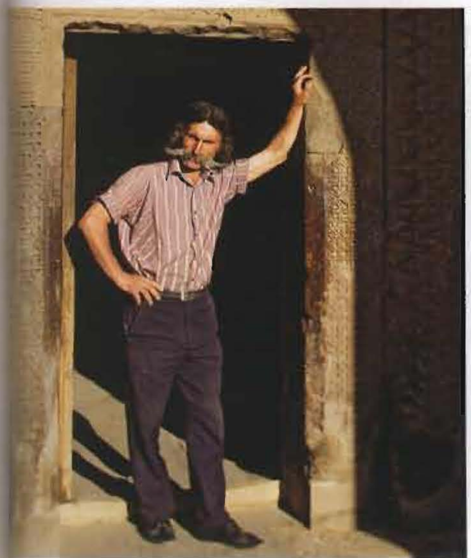
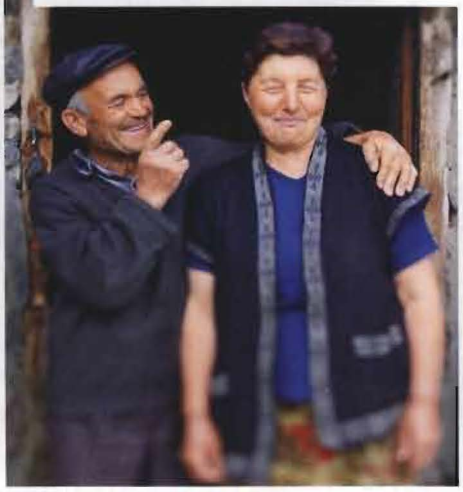









Galerie de portraits d'un peuple qui a su affirmer son identité au fil d'une histoire marquée par les invasions. **À gauche** La cuisine arménienne a, elle aussi, intégré toutes ces influences comme les cornichons d'origine russe.



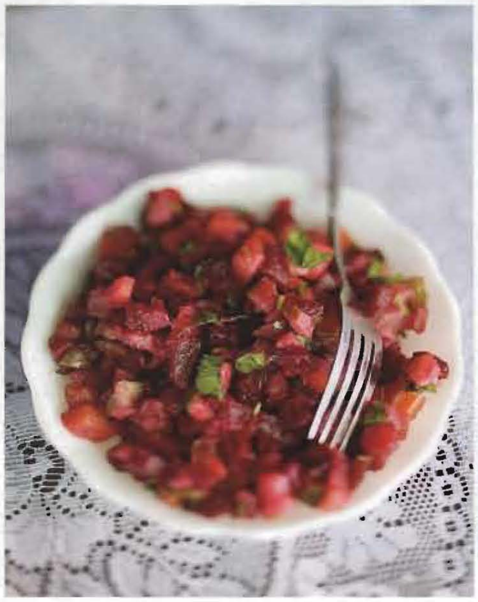


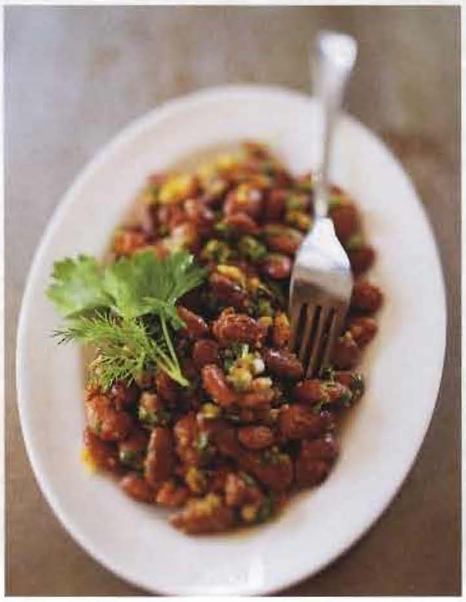


SALADE DE BETTERAVE ET CORNICHON Découpez en petits dés, des gros cornichons (à la russe) et des betteraves rouges cuites, puis mélangez-les dans un saladier avec 1/2 botte d'aneth et 1/2 botte de coriandre hachés grossièrement avec les queues et assaisonnés d'huile d'olive. Salez, poivrez.

SALADE DE HARICOTS ROUGES ET NOISETTES Hachez des noisettes et mélangez-les avec des haricots rouges cuits (vous pouvez utiliser des haricots en boîte). Ajoutez le jus d'1 citron, des oignons nouveaux épluchés et hachés grossièrement. Assaisonnez de sel, de poivre et d'huile de tournesol.

SALADE DE CHOU ET MAÏS Émincez dans un robot 1 morceau de chou blanc et 2 carottes. Mélangez-les ensuite avec des grains de maïs, ajoutez quelques feuilles de salade romaine et 2 oignons nouveaux grossièrement hachés. Assaisonnez d'huile de tournesol, de sel et de poivre.







la douleur d'une population massacrée, au début du siècle dernier, par des Ottomans devenus fous.

À Khor Virap, il est d'usage de descendre dans le puits où fut jeté Grégoire l'Illuminateur. Cet homme qui prêchait la religion du Christ, indisposait le roi païen. Treize ans plus tard, ce dernier eut la surprise de le retrouver vivant, victorieux des ténèbres. D'où sa conversion, qui fait de l'Arménie, en 301, le premier État chrétien du monde.

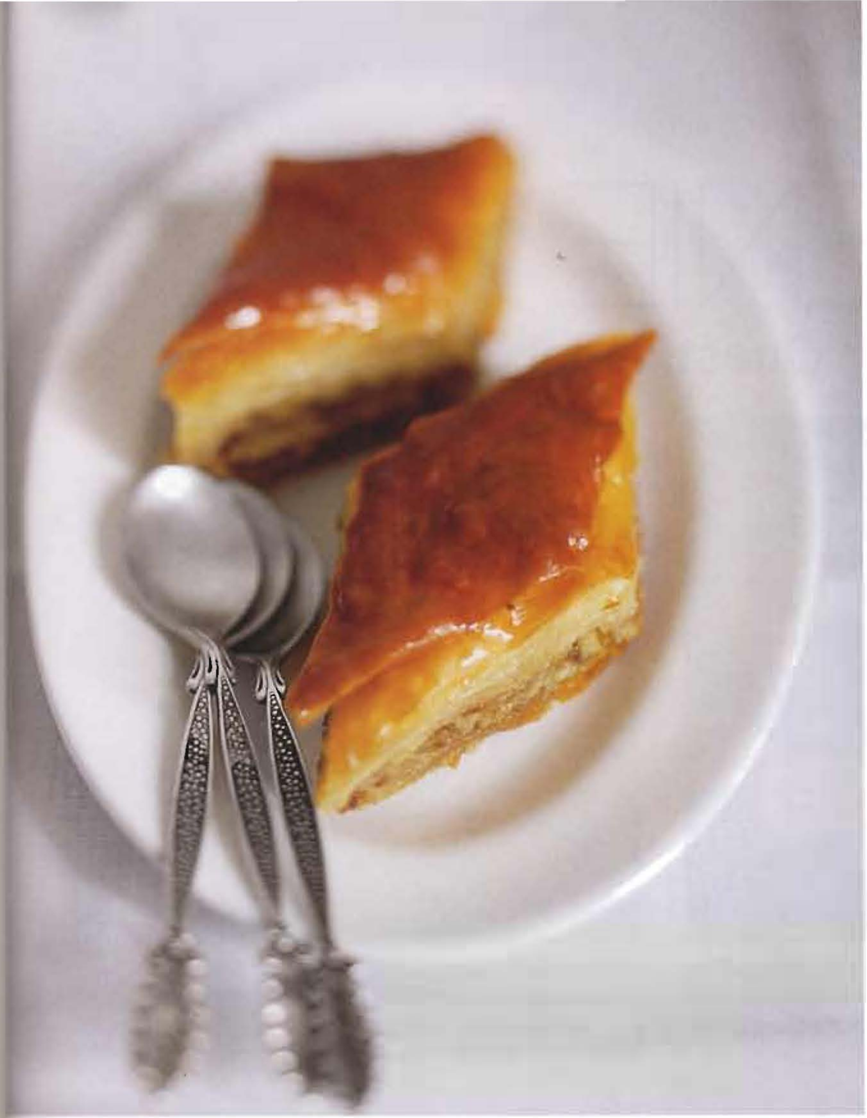
Chrétien et terrien, ce sera le destin de l'Arménie, pays enclavé au sud du Caucase, qu'aucune mer ne baigne. Un peu partout, des monastères accrochés vont fleurir la rocaille âpre des vallées et des gorges. Il y aura aussi cette habitude de s'enfouir pour laisser passer le malheur. L'origine, peut-être, du *tonir*, puits de brique creusé dans le sol et chauffé aux sarments de vigne, où cuit le pain *lavache*. Les femmes sont assises en tailleur. La pâte, pétrie sans levain, est abaissée en quelques gestes sur un coussin, puis jetée d'un coup sec contre les parois du four. En quelques secondes, elle devient une galette moelleuse, qui enveloppera le caviar d'aubergine ou les côtes de porc au paprika. On s'attable à l'ombre des cerisiers. Il y a toujours un jardin dans le cœur d'un Arménien, où pousse ce qui donne du goût à la vie. Le pied de vigne dont les plus jeunes feuilles seront cueillies pour préparer les *dolmas*. Le noyer dont les fruits, encore verts, seront épluchés, macérés et cuits en confiture. Les roses qui ne sont pas seulement belles, mais délicieuses une fois confites.



À la santé de la Cilicie !

Un oasis où la vie résonne, dès la tombée du jour, de rires et de chants. Car manger, c'est célébrer une identité commune. Ne pas se fier au pain et au sel que votre hôte vous tend, en signe de bienvenue. Ce n'est qu'un début. En un clin d'œil, la table est montée : fromage en fines lamelles, herbes sauvages au sel, concombre et tomates à l'aneth. Bientôt, votre verre se remplira d'*oghi* (un alcool de fruits maison, qui titre aisément 65°). Un *tamada* sera nommé, maître de cérémonie chargé du bon déroulement des toasts. On boira au souvenir d'une ancienne province arménienne, la Cilicie, dont le roi fut marié à une princesse franque.

Les brochettes cuisent doucement. On entend Aznavour qui chante « J'aime Paris au mois de mai ». La fête durera tard.



BAKLAVA AUX AMANDES

Un pur délice !

Préparation : 40 mn. Repos : 24 h.
Cuisson : 40 mn. Pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de pâte filo de 20 x 30 cm
- 675 g d'amandes entières
- Le jus d'1 citron
- 4 c. à café de fleur d'oranger
- 500 g de sucre en poudre
- 250 g de beurre fondu
- 1 c. à soupe de cannelle en poudre
- 45 cl d'eau
- 4 c. à soupe de miel liquide

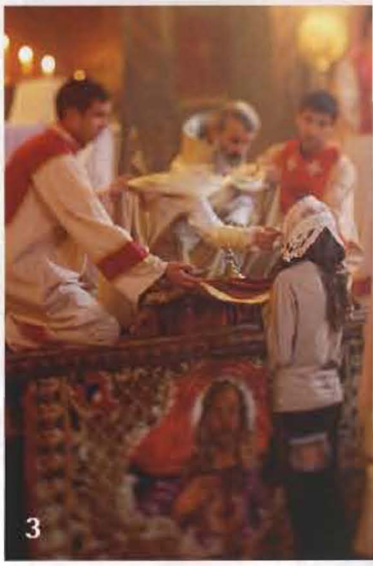
Ustensile ■ 1 plat à gratin de 20 x 15 cm

■ Mixez dans un robot les amandes, le miel et 2 c. à café d'eau de fleur d'oranger.
■ Avec un pinceau, enduisez généreusement de beurre fondu les feuilles de pâte filo et disposez-en 5 les unes sur les autres dans le plat. Recouvrez avec le mélange d'amande au miel sur environ 2 cm d'épaisseur, puis disposez le reste des feuilles de filo sur le dessus en les superposant.
■ Tassez délicatement. Incisez légèrement la pâte de manière à dessiner des losanges. Enfournez pour 40 mn à 170°C jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et croustillante.
■ Mélangez le sucre, la cannelle, le reste de l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron et cuisez le sirop 5 mn à feu doux. Versez le sirop bouillant sur le baklava et laissez-le s'imbiber au frais 24 h.
■ Découpez en losanges et dégustez.

ACCOMPAGNEZ D'UN POUILLY-FUISSÉ.

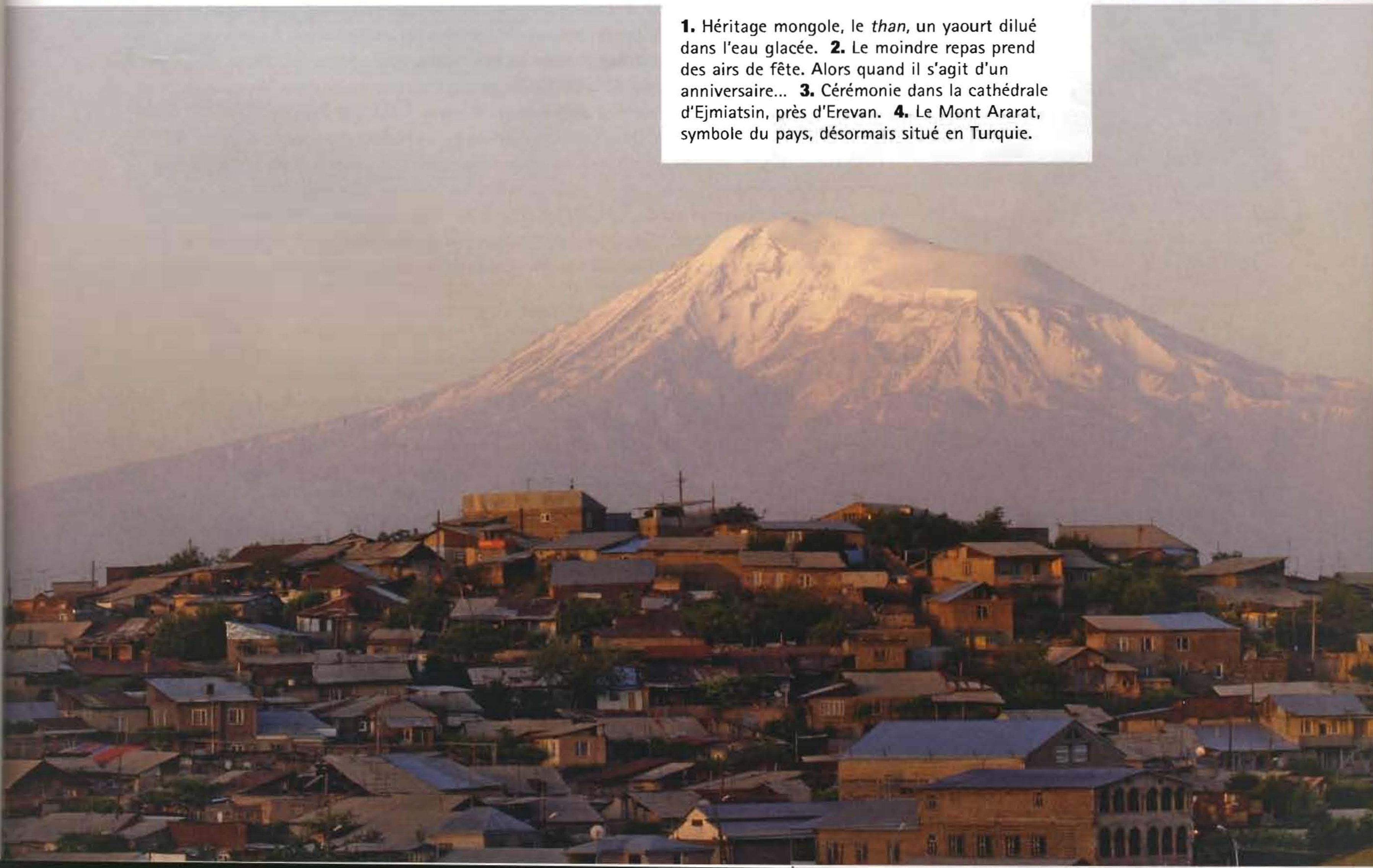


2



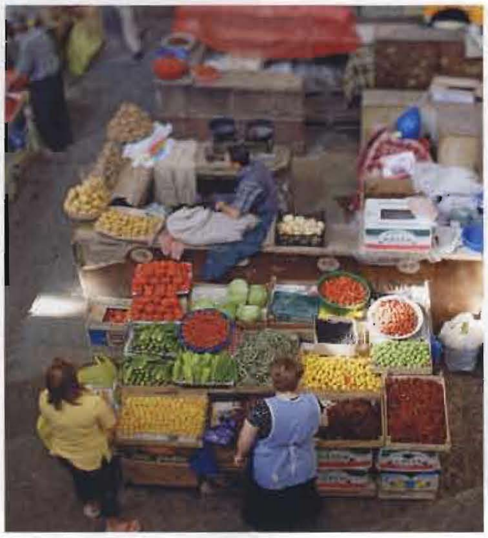
3

1. Héritage mongole, le *than*, un yaourt dilué dans l'eau glacée. **2.** Le moindre repas prend des airs de fête. Alors quand il s'agit d'un anniversaire... **3.** Cérémonie dans la cathédrale d'Ejmiatsin, près d'Erevan. **4.** Le Mont Ararat, symbole du pays, désormais situé en Turquie.



ARMÉNIE

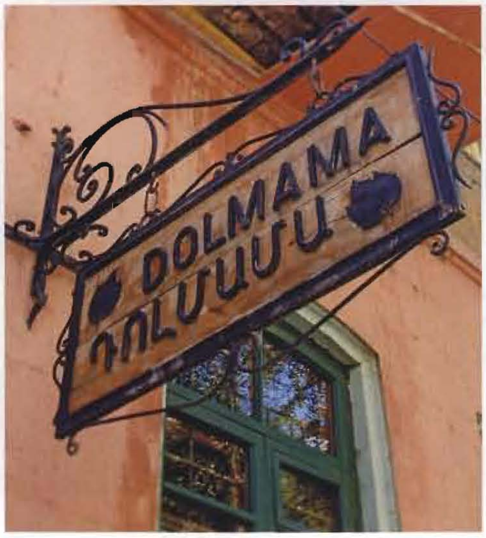
Influencée tant par l'Est que par l'Ouest, la table y est riche.



Les marchés sont nombreux, mais celui de Zoravar Andranik est le plus riche en couleurs.



Le tonir, une sorte de barbecue traditionnel, à découvrir à la Maison de Sergueï.



L'adresse incontournable d'Erevan si l'on est un curieux gastronome.



PRATIQUE Y aller ? Deux vols direct par semaine en hiver, trois en été, entre Roissy et Erevan, sont assurés par la compagnie Armavia (01.42.96.10.10). À partir de 600 €. **Avec qui ?** Saberatours, 11, rue des Pyramides, 75001 Paris. Tél. : 01.42.96.10.10. Le spécialiste du voyage en Arménie, actif depuis 30 ans sur cette destination. Voyages en groupe et en individuel, programmes établis ou sur mesure. **Où se renseigner sur place ?** Armenian Tourism Development Agency, 3, rue Nalbandyan, 0010 Erevan. Tél. : (+ 37410).542.303. Accueil, brochures, renseignements et réservations. Il est préférable de découvrir l'Arménie au printemps ou en automne. L'hiver est en effet très rigoureux (- 20°c) et les étés caniculaires (+ 40°C). **Quand y aller ?** On se déplace facilement dans le pays en taxi (très populaires donc pas chers) ou en voiture avec chauffeur. **Que lire ?** *L'Arménie,* Petit Futé. *La Cuisine arménienne,* de Nathalie Maryam Baravian, Actes Sud.

LES HÔTELS

À Erevan

HÔTEL YEREVAN

Golden Tulip, 14, rue Abovian.
Tél. : (+374.10).58.94.00.
Façade rose et colonnades blanches... Le charme néo-baroque de ce vieux palace a bien résisté à une rénovation efficace. En plein centre-ville. **À partir de 70 € la double.**

HÔTEL SCHIRAK

13 a, rue Movses Khonenatsi.
Tél. : (+374.10).52.99.15.
Une centaine de chambres dans un immeuble qui porte nettement la marque de l'époque soviétique. **À partir de 60 € la double.**

LA MAISON DU MÉDECIN

Greta et Alber Antonyan, 58, rue d'Aygestan.
Tél. : (+374.10).55.15.86 ou (+374.10).57.81.68.
Portable : (+374.093).69.06.85.
Une maison d'hôtes à dix minutes à pied du centre d'Erevan, tenue par un couple francophone. Pour s'immerger d'emblée dans la vie locale. **25 € par personne.**

À Dilijan

DARAVAND GUEST HOUSE

46, rue Abovyan. Tél. : (+374.94).42.09.65.
En pleine campagne, sur les hauteurs de la « Petite Suisse », une belle maison de maître rénovée par un Arménien d'origine iranienne. Chambres confortables, loggia. Confiture de rose au petit déjeuner. **Environ 25 € la chambre.**

À Yeghegnazor

(Dans le vignoble, au sud d'Erevan)

CHEZ ANTOINE

11, rue Kahchatryan. Yeghegnadzor 3601. Tél. : (+374.281).24.837. Portable (+374.94).39.08.74.
De la terrasse de cette confortable maison d'hôtes, l'apparition du Mont Ararat au soleil levant est magique. Canadien d'origine, Antoine est amoureux de l'Arménie, et fait partager sa passion. Marches en montagne, spectacles folkloriques, initiation à la cuisine locale. Une belle adresse. **20 € par personne.**

LES TABLES

À Erevan

LE MONTE CHRISTO
Gorges de l'Hrazdan. Tél. : (+374.10).54.33.99.
Au fond des gorges d'Hrazdan, dépaysement garanti... au cœur d'Erevan. Pour se régaler de grillades et de salades, bercé par le murmure d'une rivière et les flonflons de la fête. **Environ 10 €.**

PIZZA MER TAGHE
21, rue Tumanyan. Tél. : (+374.10).58.01.06.
En centre ville, un fast-food qui sert d'excellentes pizza arméniennes (*lavache* et viande hachée épicée). Goûter également les assortiments de légumes farcis. **Environ 3 €.**

DOLMAMA
10, rue Pouchkine. Tél. : (+374.10).56.13.54.
Le restaurant « gastronomique » de la ville. Un rien prétentieux, mais indispensable pour goûter à la truite du lac Sevan si l'on n'a pas l'occasion de sortir d'Erevan. **Environ 20 €.**

À Dilidjan
(Nord de l'Arménie, à 1h30 d'Erevan)

RESTAURANT GETAP
Des chalets de bois, isolés les uns des autres et disposés le long d'une rivière. Goûter au *kratchlava* (sorte de pot au feu arménien) ou aux petits poissons de la rivière cuits en rosace. **Environ 8 €.**

A Alaverdi
(Nord de l'Arménie, sur la route du monastère de Haghbat)

RESTAURANT CHEZ KAMO GYMASIAN
Tél. : (+374.93).72.49.66.
Un restaurant très familial où les Arméniens viennent pour célébrer leurs baptêmes et anniversaires en profitant de la terrasse au bord de l'eau. Tous les *zakouski* habituels, plus d'excellentes brochettes. **Environ 6 €.**

Au bord du lac Sevan
Presqu'île de Sevan. Au pied du chemin qui mène aux deux monastères.

ACHOT YERGAT
Tél. : (+374.61).25.000.
On s'y assoit pour la vue, on reste pour la cuisine. C'est le moment de découvrir les poissons du lac Sévan. La truite « achkhran », bien sûr, mais aussi le sega (variété de salmonidé), moins cher mais délicieux lorsqu'il est mariné et grillé sur les sarments.

À Garni
(À 30 mn d'Erevan)

LA MAISON DE SERGUEÏ
Village de Garni. Tél. : (+374.91).52.80.87.
Déjeuner chez l'habitant. Lavache et côtes de porc cuits dans le *tonir* traditionnel. Les fruits et les légumes sont cueillis sur place. **Environ 5 €.**

SHOPPING

À Erevan

MARCHÉ CENTRAL
Avenue Machtots.
Une halle qui date de l'époque soviétique. Belle architecture mais qui propose des produits relativement décevants.

MARCHÉ ZORAVAR ANDRANIK


Rue Tigran.
Le plus impressionnant. Tout le pays est là. Ne pas manquer la rue des bouchers.

BRANDY ARARAT
2, avenue Isakov.
Tél. : (+374.10).54.00.00.
Perchés sur une butte qui domine la ville, les chais d'Ararat méritent le détour. Ce *kognak* est élaboré depuis le XIXe siècle à partir de vins d'Arménie selon la méthode charentaise. Rachetée par Pernod-Ricard, la maison propose des visites et des dégustations en français.

En région

Les grandes routes sont dans un état correct. Dormir dans ce que l'on appelle « les régions » permet de mieux s'immerger dans le pays.

MONTÉE AU MONASTÈRE DE KEGHART
La montée vers l'un des plus beaux monastères d'Arménie est ponctuée de petites boutiques : *sudjuk* de raisin (du mout séché autour de guirlandes de noix), fruits secs et « gata », une sorte de brioche marquée aux armes du monastère.

SHORA BANDURYAN
Village de Noratus Gavar, au bord du lac Sevan.
Épicerie et fumoir. Dégustation sur place, ou à emporter. Dans la région, vente de poissons frais le long de la route.

FAMILLE KALATIAN
Village de Sanahin.
Excellents fromages de vache et yaourts préparés sur place.

GETNATUN LTD.
11, rue Yerevanian. Yeghegnadzor 3601 (sur la grand route entre Yerevan et l'Iran). Tél. : (+374.93).421796 ou (+374.93).417544.
Cave à vin (cépage Aréni) et atelier de fabrication de *lavache*.

ASHKHEN MARGARYAN
Guensaghi Toun 2e étage, rue Sevak 9, 3601 Yeghegnadzor. Tél. : (+374.281).24643.
Pâtisseries faites par la patronne. Les femmes des environs viennent y prendre des cours.

ZOOM

POUR NOUVEAUX AVENTURIERS
Nouvelle venue en Arménie, la chaîne « Tufenkian heritage hotels » propose des hôtels construits dans les règles de l'art (souvent en pierre de taille) dans les régions les plus sauvages.

Leur propriétaire, un Arménien d'origine américaine, a bâti sa fortune dans la fabrication de tapis. D'où le design raffiné des chambres. Au restaurant, plats arméniens que l'on ne trouve plus que dans les familles : eecht (salade boulghour mariné dans de la tomate) ou harissa (viande et blé entier battus). Voici deux adresses parmi d'autres.

Avan Dzorakets,
(sur la route du monastère de Zanahin). Tél. : 54.78.88.

Avan Marak Tsapatagh,
(sur la route de Tbilissi), au fond d'un canyon. Sur la rive nord du lac Sevan, là où les touristes ne vont jamais. Un bout du monde. Chambres sur la rivière. Village de Tsapatagh. Tél. : 543.122.



www.britainonview.com

S'Y RENDRE

EN TRAIN. avec l'Eurostar, Londres n'est qu'à 2 h 15 de Paris ! Billets à partir de 77 € l'aller-retour en tarif normal et 190 € en Loisir Select. Tél. : 08.92.35.35.39 ou www.eurostar.com

S'INFORMER. Avant de partir, allez cliquer sur www.visitlondon.com

Bien sûr, il existe plein d'autres bonnes adresses à Londres ! Normal, dans cette immense ville où les tendances sont lancées à longueur d'année. Rien de bien surprenant. En ce moment, la mode est au culinaire. Avec les boutiques-restos. Ici, c'est le magasin d'art de la table Divertimenti, sur Marylebone High Street, qui a conçu un coin pour déjeuner. Là, c'est Carluccio's, l'épicerie italienne de St Christopher's Place, qui propose de découvrir ses produits en les dégustant sur place. Plus loin, c'est la Fromagerie, sur Moxon Street, qui fait une sélection élitiste de produits français et italiens, et qui tient une table ouverte à tous. Faut-il préciser que même Topshop, le célèbre magasin de vêtements d'Oxford Street, a son coin repas !

LONDRES EN 3 JOURS

Toujours trop court, mais c'est déjà ça… *Par Florence Falkehed.*

OÙ LOGER ?

GUESTHOUSE WEST

163-165 Westbourne Grove, Notting Hill. Métro : Notting Hill Gate. Tél. : 020.7792.9800. www.guesthousewest.co.uk



Primo, le quartier incontournable de Notting Hill, pour ses maisons blanches à colonnes, joliment rangées, ses rues calmes, ses boutiques de charme. Secundo, l'hôtel qui joue la note sobre sur fond moderne. La moquette épaisse et l'escalier étroit s'accordent parfaitement aux teintes marron et blanche de la chambre. La literie, les tissus et surtout la salle de bains contribuent à l'atmosphère sereine du lieu. Tertio, la terrasse et le grand salon confortable vont très bien avec ce quartier à la fois suranné et branché. Chambre double à partir de 200 €.

B&B BELGRAVIA

64-66 Elbury Street, Belgravia. Tél. : 020.7259.8570. www.bb-belgravia.com



Un vrai coup de cœur ! D'abord pour la maison, sagement accolée à ses voisines. Ensuite pour l'accueil chaleureux et sincère de Sue, l'une des propriétaires. Ici, c'est le B&B version moderne, où l'on peut s'installer et discuter dans le salon, près de la cheminée, prendre un café à n'importe quelle heure et profiter du jardin (rare !) quand on le souhaite. Ce sont aussi des chambres claires, confortables avec ce petit plus qui fait que l'on s'y sent très bien et que l'on n'a qu'une envie : y revenir ! Chambre double à partir de 140 €.

THE HOXTON

81 Great Eastern Street. Tél. : 020.7550.1000. Métro : Old Street. www.hoxtonshotels.com



Concept parfait, le Hoxton allie la qualité d'un 4 étoiles au tarif d'un tout petit. En s'y prenant trois à six mois à l'avance, on peut, pour un prix modique (selon les critères londoniens !), profiter d'une superbe chambre moderne au confort total, dans un quartier en pleine émergence. Petit déjeuner ludique dans la chambre, ambiance artistico-industrielle dans les parties communes. Que rêver de plus ? Double à partir de 77 € selon la date de réservation.

HAYMARKET HOTEL

1 Suffolk Place. Métro : Piccadilly Circus. Tél. : 020.7470.4000.



So british avec ses mélanges osés de couleurs et motifs, ce palace garde néanmoins une dimension humaine et donne envie d'acquérir le bon goût britannique ! Osez si vous pouvez vous l'offrir ! Chambre double à partir de 325 €

OÙ DÉJEUNER ?

OTTOLENGHI

63 Ledbury Road. Métro : Notting Hill Gate. Tél. : 020.7727.1121. Trois autres adresses à retrouver sur www.ottolenghi.co.uk.



Impossible de résister à la tentation quand on aperçoit, dans la jolie vitrine, ces montagnes de cookies, cupcakes, meringues, mais aussi ces salades brocolis-aubergines, ces tartes aux tomates... Stop ! Gardez une petite place pour l'unique et incomparable carrot cake, dixit une experte ès gourmandise ! Comptez 15 €. Ouvert tlj.

CANTEEN

2 Crispin Place, Spitafields. Métro : Liverpool Street. www.canteen.co.uk

Où ? À l'entrée du célèbre et incontournable Spitafields Market où, le dimanche, les stands de jeunes stylistes en côtoient d'autres moins stylés. Quoi ? une cuisine 100 % anglaise, roborative, copieuse et surtout très bonne. Le lieu ? Dans un cadre épuré avec de grandes tables en bois sobres et de grandes vitrines pour observer le passage incessant des badauds. Comptez 25 €. Ouvert tlj.



MASALA ZONE

48 Floral Street. Métro : Covent Garden. www.masalazone.com



Si l'on n'a pas le temps de se rendre dans les échoppes des quartiers 100 % indi comme Brick Lane ou Tooting, on se console avec cette chaîne de restaurants indiens où la qualité est au rendez-vous. Attention, on fait ici dans la version originale : épices au menu ! Comptez 20 €. Ouvert tlj.

OÙ DÎNER ?

KONSTAM

2 Acton Street. Métro : King's Cross. Tél. : 020.7833.5040. www.konstam.co.uk



Manger british dans un ancien pub transformé en restaurant. Le bruit des conversations n'empêche pas les clients de déguster une bonne cuisine anglaise avec, ce soir-là, un gigot parfaitement cuit, accompagné de petits pois, salade et carottes pleins de goût. On peut même y boire du vin anglais ! Comptez 40 €. Fermé samedi midi et dim.

THE LANDAU

Hôtel The Langham, Portland Place. Métro : Oxford street. Tél. : 020.7965.0165. www.thelandau.com



On vient ici pour le lieu, une énorme bâtisse du XIXe siècle, pour le service, irréprochable, et surtout pour l'assiette, riche de bons produits à des prix pas toujours aussi exhorbitants qu'on pourrait l'imaginer. Comptez 60 € pour 1 entrée et 1 plat. Ouvert tlj.

ARBUTUS

63-64 Frith Street. Métro : Tottenham Court Road. Tél. : 020.7734.4545

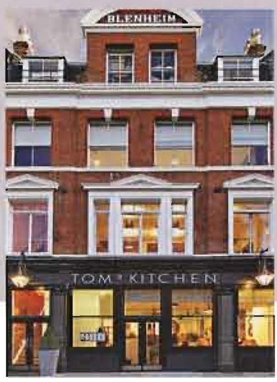
En plein cœur de Londres, cette adresse mérite un coup de projecteur. Le chef, écossais, fait preuve d'une réelle créativité. Sa soupe de tomates concassées et olives rafraîchit le palais, quand son burger de maquereau surprend par tant d'audace avec son alliance gingembre, coriandre, ail. Quant au fameux *lamb* (agneau en français) décliné en trois morceaux différents, il rend hommage à la cuisine d'outre-Manche. Oui, oui, vous avez bien lu, on mange très bien chez nos voisins britanniques ! Comptez 60 €.



TOM'S KITCHEN

27 Cale Street. Métro : Sloane Square. Tél. : 020.7349.2553.

Une grande pièce chaleureuse avec les cuisines au fond accueille les amoureux du poisson. Et le *fish*, Tom le connaît bien. Son credo ? La qualité et le renouveau du *fish and chips*. Mais la viande a aussi toutes les attentions de ce jeune chef. Midi ou soir, ses délicates combinaisons remportent magistralement tous les suffrages. Menus : 18 €, 23 €.



Photos DR.

Demandez le programme !

VENDREDI

- **Direction Notting Hill,** pour s'imprégner du chic londonien.
- **Pause déjeuner** au Tea Palace ou chez Ottolenghi.
- **Balade** vers Hyde Park.
- **Tea time** au Berkeley.
- **Shopping** chez Harrod's ou sur Chelsea Road.
- **Dîner** au Tom's Kitchen.

SAMEDI

- **Visite du Borough Market.**
- **Balade** le long de la Tamise jusqu'à la Modern Tate Gallery.
- **Balade fluviale** jusqu'à Westminster.
- **Direction** Broadwick Street au Masala Zone.
- **Shopping** sur Oxford Street, Carnaby et Regent Street.
- **Expo** au National Museum.
- **Détente** au Pub (à Soho Square).
- **Dîner** à l'Arbutus.

DIMANCHE

- **Se lever tôt** pour aller au marché aux fleurs de Columbia Road Market.
- **Passage** par Brick Lane.
- **Déjeuner** à Canteen, puis shopping à Spitafields Market.
- **Terminer** par la Collection Wallace ou la Tate Gallery.

QUE RAMENER ?



BOOKS FOR COOKS

4 Blenheim Crescent, Notting Hill Gate. Métro : Ladbroke Grove. Tél. : 020.7792.9800.

Créée par un Français, cette librairie est devenue une véritable mine en matière de livres culinaires. À condition de bien maîtriser la langue de Shakespeare ! Pour les autres, il reste le coin déjeuner où chaque jour sont testées 3 recettes extraites de livres récemment publiés. Et les plus passionnés peuvent s'inscrire aux cours de cuisine donnés à l'étage !

PLANET ORGANIC



Notamment 42 Westbourne Grove. Métro : Bayswater.

Envie de faire le plein de müeslis, cakes et autres produits bio ? Londres est rempli d'enseignes *organic*. Selon les quartiers, vous rencontrerez aussi le Whole Food Market (63-97 Kensington High Street), un Daylesford Food Organic (31 Sloane Square), ou un Fresh & Wild (69-75 Brewer Street).



FORTNUM & MASON

181 Piccadilly. Métro : Piccadilly Circus ou Green Park. www.fortnumandmason.com

Envie de cadeaux *typically british ?* Rien de mieux que cette vieille maison. Sur quatre étages, des boîtes de chocolats à faire rêver une grand-tante, des produits aussi étranges que l'*English Mustard*...

MRS KIBBLE OLDE SWEET SHOPPE

57 Brewer Street. Métro : Piccadilly Circus.



Mais qui est cette Madame Kibble? Aucune idée, mais sa minuscule boutique arrête les passants. La raison? Toutes ses bonbonnières, remplies de sucreries plus alléchantes les unes que les autres, aux couleurs vives et aux saveurs multiples. Comptez 1,20 €/100 g.

LISA STICKLEY

Chez Heal's, 196 Tottenham Court Road. Ou chez Paperchase, 213-215 Tottenham court Road. Métro : Goodge Street. www.lisastickleylondon.com

Cette jeune styliste propose des nappes, torchons, mugs avec une touche rétro-romantique.



THE QUARTIER !

BOROUGH MARKET

Métro London Bridge.



Du jeudi au samedi, il faut venir humer l'air sur ce marché où l'on retrouve les meilleures viandes de toute l'Angleterre, et des étals de bacon comme on n'en voit nulle part ailleurs... Le tout sous une halle qui a fêté ses 250 printemps.

ROAST



The Flora Hall, Stoney Street. Tél. : 020.7940.1300. www.roast-restaurant.com

La meilleure vue pour apprécier le spectacle incessant du Borough Market, puisque ce restaurant surplombe le marché, dans un décor élégantissime. Comme son nom l'indique, la rôtisserie est ici reine : porc, agneau, bœuf ont un croustillant et une saveur inégalable qui rend beaucoup de Britanniques nostalgiques de leur enfance, et nous envieux de cette cuisine roborative et de qualité. Comptez entre 50 € et 70 €. Fermé dimanche.

NEAL'S YARD DAIRY

6 Park Street. www.nealsyarddairy.co.uk



Impossible de résister à ces énormes cheddars, qui couvrent les murs de cette fromagerie juste en face de la grande halle, mais aussi devant un choix impressionnant de fromages bleus, ou à pâte dure. Goûtez-les, ils sont exquis !

ET AUSSI

Le musée du Thé. 40 Southwark Street. www.teaand-coffeemuseum.co.uk. Monmouth Coffee, 2 Park Street. www.monmouthcoffee.co.uk.

A TEA PLEASE

TEA PALACE

175 Westbourne Grove. Métro : Notting Hill Gate. Tél. : 020.7727.2600.



Après une séance de shopping intense dans Notting Hill, un *tea time* sera le bienvenu dans ce lieu exquis. Le raffinement est de mise : tables blanches, moquette et chaises couleur prune et, au mur, un magnifique papier moiré. Sur la table, les classiques scones, gâteaux et sandwichs sont au menu pour un moment aussi délicieux qu'élégant. Une habituée des lieux recommande le thé ayurvédique. Formule *tea time* 25 €.

THE BERKELEY

Wilton Place. Métro : Knightsbridge. www.theberkeleyhotellondon.com

Aller prendre le thé dans un grand hôtel pourrait sembler un peu désuet. Mais au Berkeley, l'humour et le raffinement ont dépoussiéré ce moment avec la création du Prêt-à-Portea. Une collection de gâteaux sont proposés faisant référence au monde de la haute couture. Les derniers modèles de Chanel et Balenciagga entre autres inspirent cette assiette, fort généreuse au demeurant. Prêt-à-Portea 45 € (58 € avec une coupe de champagne).



Photos DR.



Bimestriel
Saveurs n°164 – Novembre 2008
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frank-Jörg Ohlhorst

SERVICE ABONNEMENTS
Pour toute question concernant votre abonnement, ou pour vous abonner :
Tél. : 03.88.66.86.11. Fax : 03.88.66.86.42.
Mail : abos.burda@abopress.fr
Courrier : Abo Press, 19, rue de l'Industrie, 67402 Illkirch cedex

POUR COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS
Tél. : 03.88.66.86.11.
Site : www.saveurs-magazine.fr

INFORMATIONS LECTEURS
Tél. : 01.53.63.10.15/25 (9 h 30-12 h)
Fax : 01.53.63.82.38. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Pour envoyer un mail, tapez prenom.nom@editions-burda.fr
Mail de la rédaction : saveurs@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.53.63.10 suivi des 2 derniers chiffres.
RÉDACTRICE EN CHEF : Sylvie Gendron (28)
RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE : Florence Falkehed (15)
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marine Labrune (25)
DIRECTEUR ARTISTIQUE : Sylvain Gluais (56)
RÉDACTRICE GRAPHISTE : Isabelle Gibelli
CONSEIL VINS : Aymone Vigière d'Anval

RÉGIE PUBLICITAIRE
MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01.44.88.97.70. Fax : 01.44.88.97.79.
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.44.88. suivi des 4 derniers chiffres.
Pour envoyer un mail, tapez pnom@mediaobs.com
DIRECTRICE GÉNÉRALE : Corinne Rougé (93.70)
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : Alexandra Horsin (89.12)
ASSISTANTE COMMERCIALE : Salima Maou (97.53)
ADMINISTRATION DES VENTES : Élodie Tannou (89.10)
STUDIO/MAQUETTE/TECHNIQUE : Cédric Aubry (89.05)

ADMINISTRATION
FABRICATION : Vision Prod. Eric Peyre.
Tél. : 01.55.43.17.77.
GRAVURE : RTK (Allemagne)
IMPRESSION : Druckhaus Kaufmann, Raiffeisenstrasse 29, 77933 Lahr, Allemagne. Tél. : (+49).7821.945.134.
VENTE AU NUMÉRO : NMPP
DIRECTEUR DE LA DIFFUSION : Jean-Marie Archereau
CHEF DES VENTES : Patricia Pugliano. Tél. : 03.88.19.25.26.
GESTION DES VENTES TERRAIN : Bayard presse

Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. Au capital de 1 578 143 €. N° Siret : 484 026 067 000 13. RCS : Paris B 484 026 067. N° de gestion : 2005 B 16363. Principaux actionnaires : Verlag Aenne Burda et Éditions DIPA Burda S.A.S.
Parution : 8 numéros par an.

APE 221 E. ISSN 0998-4623. *Printed in Germany*
Commission paritaire : 06 06 K 71502.
Dépôt légal : octobre 2008. Distribution : NMPP.

Des gourmandises à offrir





Le chocolat, l'invité des fêtes



Être fier de ses plats

Carnet *d'adresses* numéro n°164

- **AM.PM.** www.ampm.fr
- **Astier de Villatte.** 173, rue Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01.42.60.74.13.
- **Annexe Richard.** 15, rue Chevert, 75007 Paris. Tél. : 01.45.55.16.29.
- **Auchan.** www.auchan.fr
- **Bacchus concept.** 68, bd Carnot, Box 189, 06400 Cannes. Tél. : 04.92.59.33.39. www.bacchusconcept.com
- **Bar à fromages suisses.** 38, rue Quincampoix, 75001 Paris.
- **BHV la cave.** 13, rue des Archives, 75004 Paris. Rens. : 01.42.74.90.00.
- **Bonton.** 82 rue de Grenelle, 75007 Paris. Tél. : 01.44.39.09.20.
- **Botanic.** Rens. : 0.811.90.74.74.
- **Comptoir de Famille.** www.comptoir-de-famille.com
- **Cristel.** www.cristel.com
- **Cuisipro.** www.cuisipro.com
- **Dammann Frères.** 15, place des Vosges, 75004 Paris.
- **Émery.** 18, passage de la Main-d'Or, 75011 Paris. Tél. : 01.44.87.02.02.
- **Émile Henry.** Rens. : 03.85.25.50.50.
- **Emmanuelle Wittmann.** 13, rue des Récollets, 75010 Paris. Tél. 01.43.80.01.24.
- **Fauchon.** 24-26, place de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. : 01.70.39.38.00.
- **Fly.** Tél. : 03.89.62.35.07. www.fly.fr
- **Galeries Lafayette.** 40, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. : 01.42.82.34.56. www.galerieslafayette.com
- **Genevieve Lethu.** Tél. : 05.46.68.40.00. www.genevievelethu.fr
- **Guy Degrenne.** www.guydegrenne.fr
- **Habitat.** www.habitat.fr
- **Handpresso.** Rens. : 01.64.70.10.20. www.handpresso.fr
- **Hédiard.** www.hediard.fr Rens. : 01.46.52.22.22.
- **Hyeyong Kim.** Tél. : 01.42.01.51.96.
- **Ikea.** 3, rue du Petit-Clamart, 78457 Vélizy-Villacoublay. Rens. : 0.825.103.000.
- **Jars.** Tél. : 04.75.31.40.40.
- **Jeannine Cros.** 11, rue d'Assas, 75006 Paris. Tél. : 01.45.48.00.67.
- **Jugetsudo.** 95, rue de Seine, 75006 Paris. Tél. : 01.46.33.94.90.
- **Karamel.** 15 rue des Martyrs, 75009 Paris. Tél. : 01.53.21.91.77.
- **KitchenAid.** Rens. : 0.800.381.040.26. www.kitchenaid.fr
- **L'Atelier des chefs.** 19 Wigmore Street, London, W1U 1PH.
- **La Grande Épicerie de Paris.** 38, rue de Sèvres, 75007 Paris. Tél. : 01.44.39.81.00.
- **La Redoute.** www.laredoute.fr
- **Ladurée Bar.** 75, avenue des Champs-Elysées, 75008 Paris ou 13, rue Lincoln, 75008 Paris. Tél. : 01.40.75.08.75.
- **Lafayette Gourmet.** 48, bd Haussmann/97, rue de Provence, 75009 Paris. Tél. : 01.40.23.52.25.
- **Lafayette Maison.** 35, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. : 01.42.82.34.56.
- **Lagrange.** www.lagrange.fr. Rens. : 04.78.86.40.40,
- **Le Bon Marché Rive Gauche.** 5, rue de Babylone 75007 Paris. Tél. : 01.42.22.05.63.
- **Le Creuset.** www.lecreuset.fr. Rens. : 03.23.06.22.22.
- **Loisirs et création.** www.loisirsetcreation.com
- **Louisélio.** 14, rue Chabanais, 75002 Paris. Tél. : 01.42.97.54.65.
- **Luminarc.** Tél.: 0.810.810.759.
- **Maison de la culture du Japon.** 101 bis, quai Branly, 75015 Paris. Tél. : 01.44.37.95.00. www.mcjp.asso.fr
- **Mauviel.** Rens. : 02.33.61.53.84.
- **Muji.** 47, rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris. Tel: 01.49.96.41.41.
- **Opinel.** www.opinel.com
- **Peugeot.** Rens. : 0.810.12.23.38.
- **Philips.** www.philips.com
- **Point à la ligne.** www.pointalaligne.fr
- **Publicis Drugstore.** 133, av. des Champs-Elysées, 75008 Paris. Rens. : 0.892.689.075.
- **Pylones.** www.pylones.com
- **Ressource.** 2 av. du Maine. 75015 Paris. Tél. : 01.42.22.58.80.
- **Ritz.** 15, place Vendôme 75001 Paris. Tél. : 01.43.16.30.30.
- **Rösle.** Tél. : 03.85.25.50.40.
- **Salon du chocolat.** Paris Expo, Porte de Versailles, 75015 Paris. www.chocoland.com
- **Salon du livre gourmand de Périgueux.** Tél. : 05.53.05.04.55.
- **Sandrine Ganem.** 6, rue Yves-Toudic, 75010 Paris. Tél. : 01.53.19.94.16.
- **Sentou Galerie.** 26, bd Raspail, 75007 Paris. Tél. : 01.45.49.00.05.
- **So'Home.** www.sohome.fr
- **Taïwan Design.** tdcd@tdcd.de et en vente au Bon Marché Rive Gauche.
- **The Conran Shop.** 117, rue du Bac, 75007 Paris. Tél. : 01.42.84.10.01.
- **Totally Bamboo.** Rens. : 03.85.25.50.401
- **V33.** www.v33.fr. Rens. : 03.84.35.00.00.
- **Voyageurs du monde (Objets du monde).** 50, rue Sainte-Anne, 75002 Paris. Tél. : 01.42.86.16.25.
- **Zero One One.** 2, rue de Marengo, 75001 Paris. Tél. : 01.49.27.00.11.

ET SI POUR FINIR, ON FAISAIT...
Un gâteau au yaourt

Recette et stylisme Delphine Brunet. Photo Éric Fénot.

Souvenir d'enfance

Préparation : 15 mn. Cuisson : 40 mn. Pour 6/8 personnes :

■ 1 yaourt nature ■ 3 pots de farine ■ 2 pots de sucre ■ 60 g de beurre (1/2 pot env.) + un peu pour le moule ■ 2 œufs ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 2 pincée de sel

Pour la compotée ■ 500 g de mirabelles ■ 250 g de sucre

■ Préchauffez le four à 170°C.
■ Mettez le beurre à fondre.
■ Versez le yaourt dans un saladier. Servez-vous du pot vide pour mesurer et verser le sucre et la farine.
■ Ajoutez ensuite les œufs, la levure et le sucre vanillé. Salez.
■ Mélangez bien le tout et ajoutez le beurre fondu.
■ Mélangez à nouveau et versez la préparation dans le moule beurré.
■ Enfournez pour 40 mn.
■ Pendant ce temps, dénoyautez les mirabelles et portez-les à ébullition avec le sucre pendant 30 mn.
■ Démoulez le gâteau encore chaud et laissez-le refroidir avant de le couper en deux dans l'épaisseur pour le garnir de compotée.

ACCOMPAGNEZ D'UN SAVENNIÈRES, DOMAINE DU CLOSEL.

ASTUCE
Placez le beurre dans le moule et glissez celui-ci dans le four quelques minutes. Récupérez la quantité de beurre nécessaire pour le gâteau et utilisez l'excédent pour finir de beurrer le moule.



NOS 64 RECETTES

LIEU JAUNE AU CHORIZO ET PURÉE

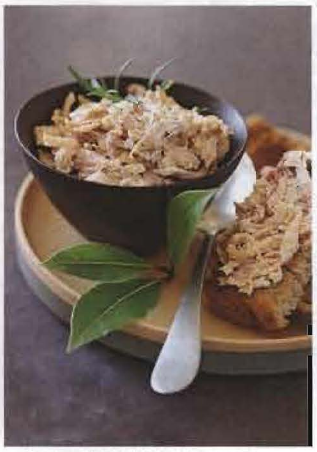


CHARLOTTE AUX PETITS OURSONS





EMPANADAS



RILLETTES DE POULET AU BOURSIN

ENTRÉE

SAVEURS

BOUCHÉES AUX CREVETTES ET CHOU ROUGE



PÂTES ET RIZ

SAVEURS

RISOTTO AUX SHIITAKES ET LISERONS D'EAU



ENTRÉE

SAVEURS

FLANS DE COURGE AU GORGONZOLA ET AUX NOIX



DESSERT

SAVEURS

PASTIS AUX POMMES



ENTRÉE

SAVEURS

BOUCHÉES AUX CREVETTES ET CHOU ROUGE



ENTRÉE

SAVEURS

FLANS DE COURGE AU GORGONZOLA ET AUX NOIX



SAVEURS 164

BOUCHÉES AUX CREVETTES ET CHOU ROUGE

PRÉPARATION : 15 MN. REPOS : 15 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 8 feuilles de riz ■ 16 crevettes roses ■ 150 g de chou rouge ■ 1 carotte ■ 1 petit piment rouge ■ 5 cl de vinaigre blanc ■ 1 c. à soupe de sucre
Pour servir ■ Sauce soja

■ Taillez le chou et la carotte en fine julienne, épépinez et hachez le piment, mettez le tout dans un saladier.

■ Faites bouillir le vinaigre avec le sucre dans une casserole, versez-le sur le mélange chou/carotte/piment, mélangez et laissez mariner 15 mn.

■ Décortiquez les crevettes. Humidifiez les feuilles de riz sur un torchon humide. Répartissez un peu de mélange de légumes et 2 crevettes au centre de chaque feuille de riz. Refermez délicatement en portefeuille.

■ Mettez les bouchées à cuire 4 à 5 mn au cuit-vapeur.

■ Servez aussitôt avec de la sauce soja.

ACCOMPAGNEZ D'UN VOUVRAY DEMI-SEC.

SAVEURS 164

FLANS DE COURGE AU GORGONZOLA ET AUX NOIX

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 25 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 1 courge butternut d'environ 600 g ■ 3 œufs entiers + 3 jaunes ■ 100 g de gorgonzola ■ 10 cl de crème fraîche ■ 6 cerneaux de noix ■ 30 g de beurre ■ 2 pincées de noix de muscade ■ Sel, poivre
Ustensiles ■ 6 ramequins

■ Pelez, épépinez et coupez la courge en morceaux.

■ Faites-la ensuite cuire à la vapeur 15 mn, jusqu'à ce qu'elle soit tendre, puis écrasez-la au presse-purée.

■ Faites ensuite dessécher la purée obtenue dans une casserole, sur feu doux, pour en retirer le plus d'eau possible. Laissez refroidir.

■ Préchauffez le four à 180°C et placez-y un grand plat rempli à moitié d'eau et pouvant accueillir les 6 ramequins. Beurrez les ramequins.

■ Dorez à sec dans une poêle les noix, puis hachez-les grossièrement.

■ Fouettez au batteur les œufs entiers avec les jaunes et la crème. Ajoutez la muscade et la purée de courge, travaillez le mélange pour qu'il soit homogène. Salez, poivrez, mélangez et ajoutez le gorgonzola en petits morceaux.

■ Répartissez la préparation dans les ramequins, parsemez de noix et glissez dans le four au bain-marie.

■ Cuisez ces petits flans 25 mn environ, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

■ Servez-les tièdes, nature ou avec une petite salade de graines germées.

ACCOMPAGNEZ D'UN JURANÇON

Serviette en lin Ibéco.

VIANDE

SAVEURS

PINTADEAU RÔTI AUX RAISINS CARAMÉLISÉS



PÂTES ET RIZ

SAVEURS

RISOTTO AUX SHIITAKES ET LISERONS D'EAU



DESSERT

SAVEURS

MERVEILLES



DESSERT

SAVEURS

PASTIS AUX POMMES



SAVEURS 164

RISOTTO AUX SHIITAKES ET LISERONS D'EAU

PRÉP. : 20 MN. CUISSON : 2 H (FUMET COMPRIS). POUR 6 PERSONNES :

Pour le fumet de lotte ■ 500 g de parures et d'arête de lotte ■ 2 l d'eau ■ 2 carottes ■ 1 oignon haché ■ 1/2 bulbe de fenouil haché ■ 2 branches de céleri hachées ■ 1 branche de thym *Pour les légumes* ■ 12 gros champignons shiitakes ■ 2 grosses bottes de liserons d'eau *Pour le risotto* ■ 350 g de riz à risotto (carnaroli) ■ 3 échalotes finement hachées ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 1/2 l de fumet de poisson ■ Huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Le fumet de lotte. Mettez les parures et l'arête de lotte dans une grande casserole remplie d'eau. Portez à ébullition et écumez. Filtrez dans une autre casserole. Ajoutez les légumes et le thym. Laissez mijoter 30 mn. Filtrez à nouveau. Réservez.

■ Les légumes. Coupez les shiitakes bien lavés en lanières et les liserons d'eau (feuilles et tiges comprises) en tronçons de 5 cm. Versez 2 c. à soupe d'huile d'olive dans un wok bien chaud, jetez-y les légumes, faites-les revenir, ils doivent être cuits "al dente". Salez, poivrez.

■ Le risotto. Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile les échalotes hachées, elles ne doivent pas roussir. Ajoutez le riz et faites-le "nacrer" en le remuant. Versez le verre de vin blanc. Laissez l'alcool s'évaporer.

■ Faites cuire le riz à feu doux en ajoutant une louche de bouillon dès que le liquide a été absorbé. Ne cessez pas de remuer jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore ferme.

■ Servez le risotto mélangé aux légumes tendres.

ACCOMPAGNEZ D'UN AUXEY-DURESSES BLANC.

ASTUCES. Cette recette permet de tirer profit des parures et arêtes de la lotte. Le fumet peut être congelé sans problème.

Une recette de Marie Chemorin, école de cuisine Kitchen Flat. 103, rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris. Tél. : 01.48.06.58.30. www.marie-chemorin.com

SAVEURS 164

PINTADEAU RÔTI AUX RAISINS CARAMÉLISÉS

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 40 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 4 filets de pintadeau ■ 1 petite grappe de raisin moscatel ou rouge ■ 1 c. à soupe de miel liquide ■ 15 cl de jus brun de volaille ■ 1 carotte ■ 1 oignon ■ 400 g de chou blanc ■ 1 c. à café de sucre ■ 5 cl de vinaigre de vin rouge ■ 50 g de beurre ■ Sel, poivre

■ Faites fondre l'oignon émincé dans une cocotte en fonte, avec 30 g de beurre. Ajoutez la carotte coupée en petits cubes, laissez cuire 2 mn, puis ajoutez le chou émincé, le sucre et le vinaigre. Salez, poivrez, laissez cuire 25 à 30 mn, sur feu moyen, en remuant régulièrement.

■ Préchauffez le four à 200°C. Saisissez les filets de pintadeau dans une poêle, dans le reste du beurre. Arrosez-les de miel, assaisonnez, laissez légèrement caraméliser, puis déglacez la poêle avec le jus de volaille.

■ Mettez les filets et la sauce dans un plat à four, disposez les grains de raisin autour. Mettez-les à cuire 10 mn, en les arrosant à mi-cuisson.
■ Sortez les filets du four, ajoutez la sauce dans le chou, mélangez et servez aussitôt.

DÉGUSTEZ AVEC UN CÔTES-DU-ROUSSILLON ROUGE.

Serviette Jeannine Cros, coupelle Emmanuelle Wittmann.

SAVEURS 164

PASTIS AUX POMMES

PRÉP. : 3H. REPOS : 2 H 30 + 2 H. CUIS. : 2 H. POUR 15 PERSONNES :

■ 1 litre d'eau ■ 1 verre d'eau ■ 2 pincées de sel ■ 6 œufs entiers ■ Huile d'arachide ■ 2 kg de farine type 55 ■ 2 kg de pommes ■ 700 g de sucre ■ 40 cl de rhum *Ustensile* ■ 1 grand drap de coton

■ Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sel. Dans un très grand saladier ou une bassine en plastique, mettez 1 kg de farine, ajoutez l'eau chaude, cassez un à un les œufs, en mélangeant, puis ajoutez 15 cuillerées d'huile. Ajoutez peu à peu l'autre kilo de farine et travaillez la pâte au moins 45 mn. Formez une grosse boule.

■ Dans le fond du saladier, versez un peu d'huile et faites tourner la boule de pâte dans le saladier jusqu'à ce que toute sa surface soit bien huilée. Filmez la pâte et laisser reposer 2 h 30.

■ Posez un grand drap en coton sur la table de cuisine, disposez la boule de pâte au centre, puis commencez à étirer la pâte, en tournant autour de la table jusqu'à obtenir un grand rectangle de pâte de 2 mm d'épaisseur. Laissez sécher à nouveau 2 h la pâte étirée après l'avoir huilée.

■ Épluchez et coupez en lamelles les pommes. Disposez-en la moitié au centre de la pâte (veillez à ne pas mettre de pommes sur les pourtours de façon à pouvoir les rabattre ensuite).

■ Saupoudrez les pommes de 500 g de sucre, puis relevez les côtés de la pâte restés libres en vous aidant du tissu et rabattez-les sur les pommes de façon à ce que leurs bords se touchent. Disposez le reste des pommes au centre avec le reste de sucre sans couvrir les pourtours et rabattez-les à nouveau bord à bord. Aspergez avec les 3/4 du rhum, puis roulez délicatement le gâteau sur lui-même en vous aidant du drap pour former une sorte de long boudin.

■ Préchauffez le four à 200°C. Faites un escargot avec le boudin au fond du plat, puis enfournez pour 2 h. Lorsque le gâteau commence à être bien doré, ajoutez le reste du rhum, couvrez avec un papier d'aluminium et ajoutez 1/2 verre d'eau au fond du plat.

ACCOMPAGNEZ D'UN SAVENNIÈRES.

Une recette du Hameau des Saveurs, 46090 Maxou. Tél. : 05.65.36.82.38.

SAVEURS 164

MERVEILLES

PRÉP. : 30 MN + 4 H DE REPOS. CUISSON : 15 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 12,5 cl de lait ■ 100 g de beurre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 400 g de farine ■ 1 pincée de sel ■ 1/2 sachet de levure ■ 2 œufs ■ Huile de friture ■ Sucre glace

■ Chauffez le lait, le beurre et le sucre vanillé dans une grande casserole.

■ Dans un saladier, réunissez le sel, la farine et la levure. Incorporez les œufs un à un, puis versez en filet, sans cesser de remuer, le lait et le beurre chaud.

■ Pétrissez, puis laissez reposer 4 h.

■ Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez-la en triangles.

■ Dans une grande poêle, chauffez 2-3 c. à soupe d'huile de friture.

■ Déposez quelques triangles de pâte dans l'huile fumante, retournez au bout de 2 mn et poursuivez la cuisson.

■ Déposez les merveilles sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace.

ACCOMPAGNEZ D'UN CRÉMANT-DE-LOIRE.

NOTA BENE. Vous pouvez aussi parfumer la pâte en ajoutant un peu de zeste de citron râpé, de l'eau de fleur d'oranger ou bien quelques gouttes de rhum.

Une recette du Hameau des Saveurs, 46090 Maxou. Tél. : 05.65.36.82.38.

AUTRE

SAVEURS

POLENTA DE CHÂTAIGNE



VIANDE

SAVEURS

CANARD AUX CHÂTAIGNES, AUX POIRES ET AU MIEL



ENTRÉE

SAVEURS

CROUSTADE DE BOUDIN NOIR AU RAISIN ET À LA POIRE



AUTRE

SAVEURS

CONFITURE DE RAISIN À LA CANNELLE



SAVEURS 164

CANARD AUX CHÂTAIGNES, AUX POIRES ET AU MIEL

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 40 MN. POUR 4 PERSONNES :

▪ 1 canard fermier ▪ 3 oignons nouveaux ▪ 30 g + 50 g de beurre ▪ 4 poires ▪ 400 g de châtaignes entières cuites (fraîches, surgelées et décongelées ou en conserve) ▪ 1 gousse de vanille ▪ 1 pincée de *pistils de safran* ▪ 1 c. à soupe de miel ▪ Le jus d'1 citron ▪ Sel, poivre

▪ Préchauffez le four à 180°C. Salez et poivrez le canard. Retirez la partie verte des oignons. Coupez-les en 2 et glissez-les dans le canard avec une noix de beurre (10 g environ).

▪ Beurrez le dessus du canard avec 20 g de beurre, puis faites cuire pendant 40 mn en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

▪ Pendant ce temps, épluchez les poires et coupez-les en quartiers. Citronnez-les légèrement pour qu'elles ne noircissent pas. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérez les graines.

▪ Faites chauffer 50 g de beurre, le miel, le safran et les graines de vanille dans une sauteuse, puis faites-y caraméliser les poires pendant 5-7 mn. Ajoutez les châtaignes entières, mélangez délicatement et laissez réchauffer pendant 3 mn. Poivrez.

▪ Servez avec le canard rôti.

ACCOMPAGNEZ D'UN ARBOIS ROUGE.

Plat Astier de Villatte.

SAVEURS 164

POLENTA DE CHÂTAIGNE

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 25 MN. POUR 4 PERSONNES :

▪ 300 g de farine de châtaigne ▪ 60 cl d'eau ▪ 2 c. à soupe d'huile d'olive ▪ Sel, poivre noir du moulin

▪ Tamisez la farine de châtaigne. Dans une grande casserole, portez l'eau additionnée de sel à ébullition.

▪ Au premier bouillon, versez la farine petit à petit en remuant constamment. Faites cuire pendant 15 mn environ, sans cesser de remuer.

▪ Hors du feu, ramassez la polenta en boule vers le centre de la casserole. Remettez quelques secondes sur le feu jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe.

▪ Renversez d'un seul coup sur un linge saupoudré de farine. Recouvrez d'un autre linge et laissez reposer 5 mn, puis façonnez en forme de pain long. Coupez en tranches d'1 cm d'épaisseur et laissez refroidir.

▪ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les tranches de polenta pendant 2 mn de chaque côté. Salez et poivrez.

▪ Servez bien chaud.

Assiette Louselio.

SAVEURS 164

CONFITURE DE RAISIN À LA CANNELLE

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 45 MN. POUR 4 POTS DE 25 CL :

▪ 1,2 kg de raisin noir ▪ 50 cl de sirop de sucre de canne ▪ 2 petits bâtons de cannelle

▪ Équeutez les grappes de raisin lavées.

▪ Mettez le sirop de sucre de canne et les bâtons de cannelle dans une casserole assez large (en cuivre de préférence). Portez à ébullition, laissez bouillir 5 mn.

▪ Ajoutez les grains de raisin dans la casserole, enrobez-les de sirop en mélangeant avec une spatule en bois, laissez cuire au moins 45 mn sur feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe en confiture (selon les variétés de raisin, le temps de cuisson sera plus ou moins long).

▪ Versez la confiture dans des pots, fermez-les puis retournez-les jusqu'à complet refroidissement.

Pot à confiture Comptoir de Famille.

SAVEURS 164

CROUSTADE DE BOUDIN NOIR AUX RAISINS ET POIRE

PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 10 MN. POUR 4 PERSONNES :

▪ 20 grains de raisin frais blond ▪ 2 boudins noirs ▪ 1 échalote ▪ 1/2 poire ▪ 1 c. à café de sucre ▪ 30 g de beurre ▪ 4 feuilles de brick ▪ Sel, poivre

▪ Préchauffez le four à 210°C. Retirez la peau des boudins.

▪ Faites fondre l'échalote hachée dans une poêle avec la moitié du beurre. Ajoutez la demi-poire épluchée et coupée en petits cubes ainsi que le sucre. Laissez cuire et légèrement caraméliser.

▪ Ajoutez ensuite les grains de raisin coupés en deux et le boudin, laissez cuire 3 mn sur feu vif, en remuant. Salez, poivrez.

▪ Répartissez la préparation sur chaque feuille de brick, puis roulez délicatement en serrant et en repliant les extrémités comme un gros nem. Posez les croustades sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, faites fondre le reste du beurre, badigeonnez les croustades avec un pinceau.

▪ Enfournez pour 8 à 10 mn.

▪ Sortez les croustades, coupez-les en tronçons et dégustez aussitôt.

ACCOMPAGNEZ D'UN BOURGUEIL.

VIANDE

SAVEURS

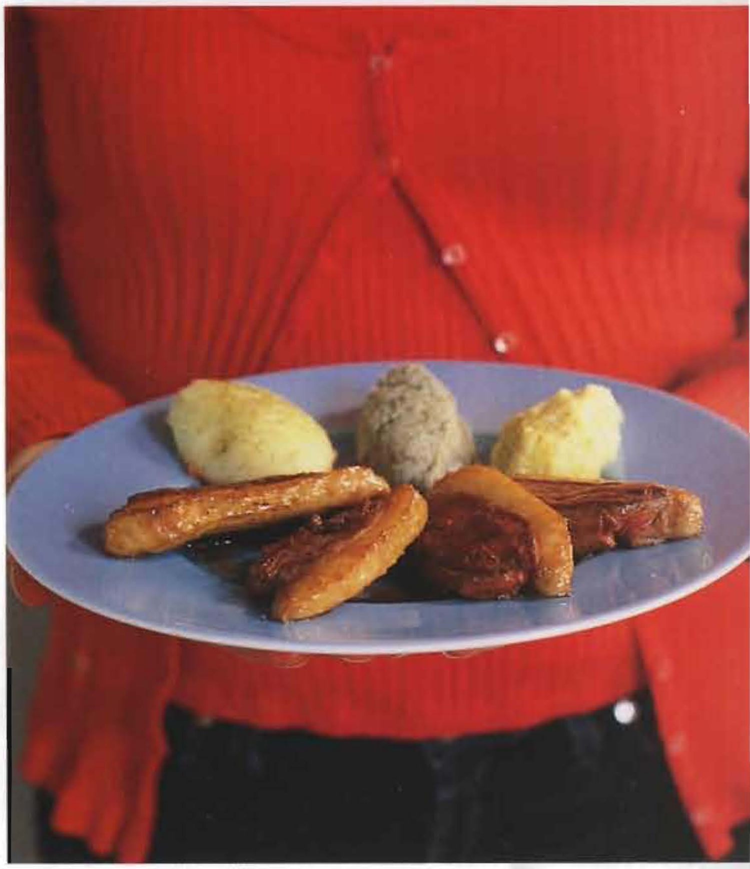
COUSCOUS AUX TROIS VIANDES



VIANDE

SAVEURS

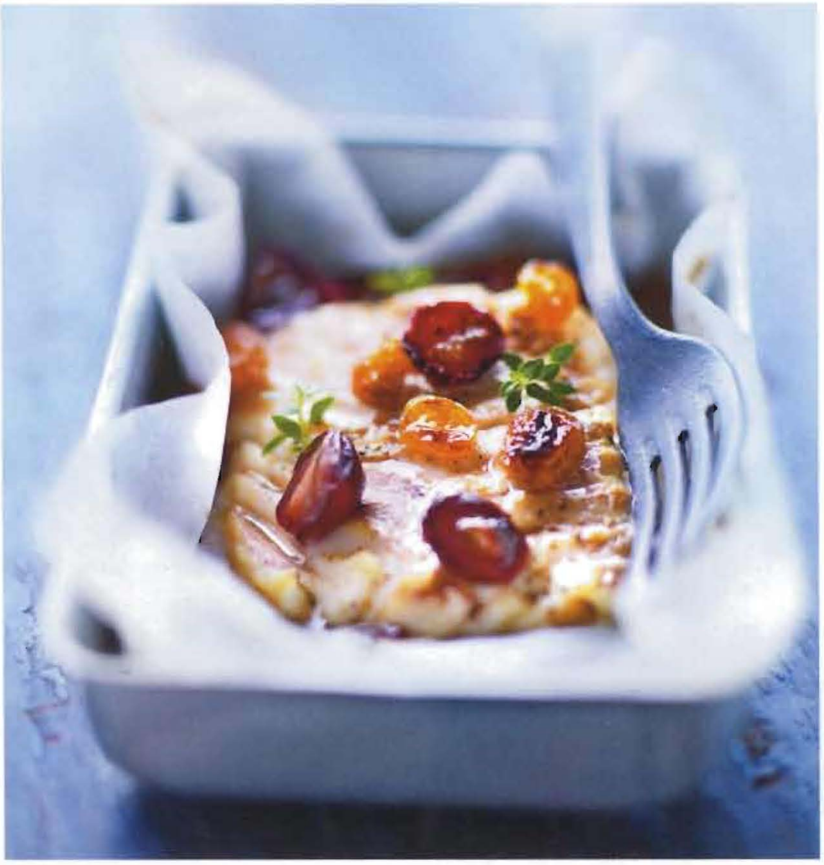
MAGRET AUX TROIS PURÉES



POISSON

SAVEURS

DOS DE CABILLAUD AUX DEUX RAISINS



SAVEURS 164

MAGRET AUX TROIS PURÉES

PRÉPARATION : 35 MN. CUISSON : 35 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 2 magrets ■ 4 pommes de terre bintje ■ 8 fonds d'artichaut en bocal ■ 2 petites têtes de céleri-rave ■ 2 pommes canada ■ 15 cl de lait chaud ■ 15 cl de crème fleurette ■ 4 c. à soupe de crème épaisse ■ 50 g de beurre ■ Muscade ■ Sel, poivre

■ Faites cuire les pommes de terre à l'eau. Écrasez-les avec 15 cl de lait chaud. Ajoutez 50 g de beurre. Poivrez. Réservez au chaud.

■ Faites cuire le céleri dans de l'eau salée. Avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Égouttez le céleri et les pommes et mixez-les avec 2 c. à soupe de crème épaisse. Poivrez et ajoutez une pointe de muscade.

■ Passez au mixeur les fonds d'artichaut avec la crème fleurette. Poivrez.

■ Faites une croix sur la peau des magrets. Faites-les cuire dans une poêle chaude, à feu moyen, côté gras. Dégraissez au fur et à mesure. Le côté gras doit être réduit et doré. Saisissez-les ensuite, côté viande.

■ Dressez un demi-magret par personne, en éventail, avec les trois purées.

ACCOMPAGNEZ D'UN CABARDÈS CHÂTEAU LA BOURIETTE.

Une recette de la maison d'hôtes, La Maison Bord'eoux, 113, rue A.-Barraud, 33000 Bordeaux. Tél : 05.56.44.00.45.

SAVEURS 164

COUSCOUS AUX TROIS VIANDES

PRÉPARATION ET CUISSON : 2 H 30. POUR 6 À 8 PERSONNES :

■ 500 g de semoule de blé fine (graines de couscous) ■ 1 petit poulet coupé en morceaux ■ 500 g de bœuf (jarret ou joue) ■ 500 g d'agneau (souris) ■ 2 gros oignons ■ 8 carottes ■ 4 courgettes ■ 4 navets ■ 200 g de pois chiches secs ■ 3 tomates ■ 1 petit bouquet de persil ■ 1 bouquet de coriandre ■ 1 c. à soupe de raz-el-hanout ■ 1 c. à café de cumin en poudre ■ 1 pincée de pistils de safran pilés ■ 1 c. à café de paprika ■ 1 pincée de piment fort ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 150 g de beurre ■ 125 g de raisins secs ■ Sel, poivre du moulin *Pour servir* ■ Harissa

■ La veille, mettez les pois chiches à tremper dans l'eau.

■ Le jour même, mettez la semoule dans une passoire fine et passez-la sous l'eau. Égouttez-la, étalez sur un torchon propre, égrainez-la et laissez gonfler 15 mn.

■ Émincez les oignons. Lavez, séchez et ciselez le persil et la coriandre. Rassemblez l'huile, la viande, le raz-el-hanout, le cumin, le safran, le paprika, le piment, le persil et la coriandre dans la partie basse du couscoussier. Faites revenir 5 mn sur feu vif en mélangeant. Salez et poivrez. Mouillez avec 2 l d'eau et laissez cuire à petits bouillons, 30 mn.

■ Placez la semoule dans la partie haute du couscoussier. Dès que la vapeur commence à s'échapper, reversez la semoule sur le torchon et séparez les grains avec les doigts en arrosant avec un peu d'eau salée. Laissez reposer et gonfler.

■ Pelez et coupez tous les légumes en gros morceaux et ajoutez-les à la viande ainsi que les pois chiches égouttés, faites cuire 45 mn env.

■ Pendant ce temps, cuisez à nouveau la semoule jusqu'à ce que la vapeur passe au travers. Reversez sur le torchon, égrainez en incorporant le beurre puis les raisins secs.

■ Réchauffez la semoule, puis dressez-la dans un plat, disposez la viande et les légumes dessus. Rectifiez l'assaisonnement du bouillon, versez-en une partie sur le couscous. Servez le reste à part avec un peu de harissa.

ACCOMPAGNEZ D'UN CÔTES-DU-ROUSSILLON.

Assiette Louselio.

SAVEURS 164

DOS DE CABILLAUD AUX DEUX RAISINS

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 10 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 4 dos de cabillaud de 180 g environ ■ 20 gros grains de raisin muscat frais ■ 40 g de raisins secs blonds ■ 30 g de beurre ■ 1 échalote ■ 15 cl de jus de raisin noir ■ 15 cl de fumet de poisson ■ 1 pincée de sucre ■ Sel, poivre

■ Faites fondre l'échalote hachée dans 10 g de beurre dans une casserole avec la pincée de sucre.

■ Versez le jus de raisin. Laissez réduire de moitié, puis versez le fumet de poisson. Faites réduire encore pour obtenir une sauce légèrement sirupeuse.

■ Ajoutez les raisins secs et les grains de muscat coupés en deux dans la sauce. Préchauffez le four à 220°C.

■ Rangez les dos de cabillaud dans un plat sans trop les serrer. Salez, poivrez, nappez-les avec la sauce et les raisins.

■ Mettez à cuire 10 à 12 mn au four, en les arrosant de sauce à mi-cuisson.

■ Servez aussitôt avec une purée de pomme de terre.

ACCOMPAGNEZ D'UN POUILLY-FUISSÉ.

NOTA BENE. Vous pouvez aussi remplacer le jus de raisin par du verjus (jus de raisin vert).


Confiture Bonne Maman
Fraises
Bonne Maman®
C'est toi que j'aime tant
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR